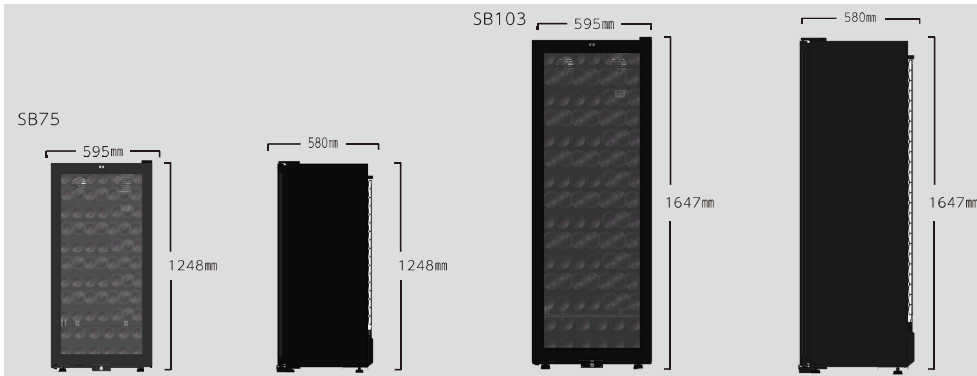


● 製品仕様 (低温冷蔵機能付き 日本酒 & ワインセラー)

 SAKURA WORKS



シリーズ名	ZERO CLASS Premium シリーズ	
型式名	SB75	SB103
ガラスカラー	ブラック	
JANコード	4589953360110	4589953360127
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)	75本	103本
一升瓶収納本数(1800ml)	24本	36本
棚	棚大9枚 棚小2枚 一升瓶転倒防止補助棚 2枚	
有効内容積	207L	284L
外形寸法	幅595×奥行580×高さ1248(mm)	
放熱スペース	左右 各20mm 天面 100mm 背面 30mm	
設定温度 ※加温機能付	0℃~20℃	
電動機の定格消費電力	148/168W	148/168W
定格電圧	100V	
定格周波数	50/60Hz	
年間消費電力	254/256kwh/年	255/257kwh/年
庫内灯	LED	
製品重量	77kg	98kg
保証期間	冷媒循環回路 3か年 制御部品、本体1か年 ガラス 6か月(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

○お問い合わせ、ご相談は当店にどうぞ

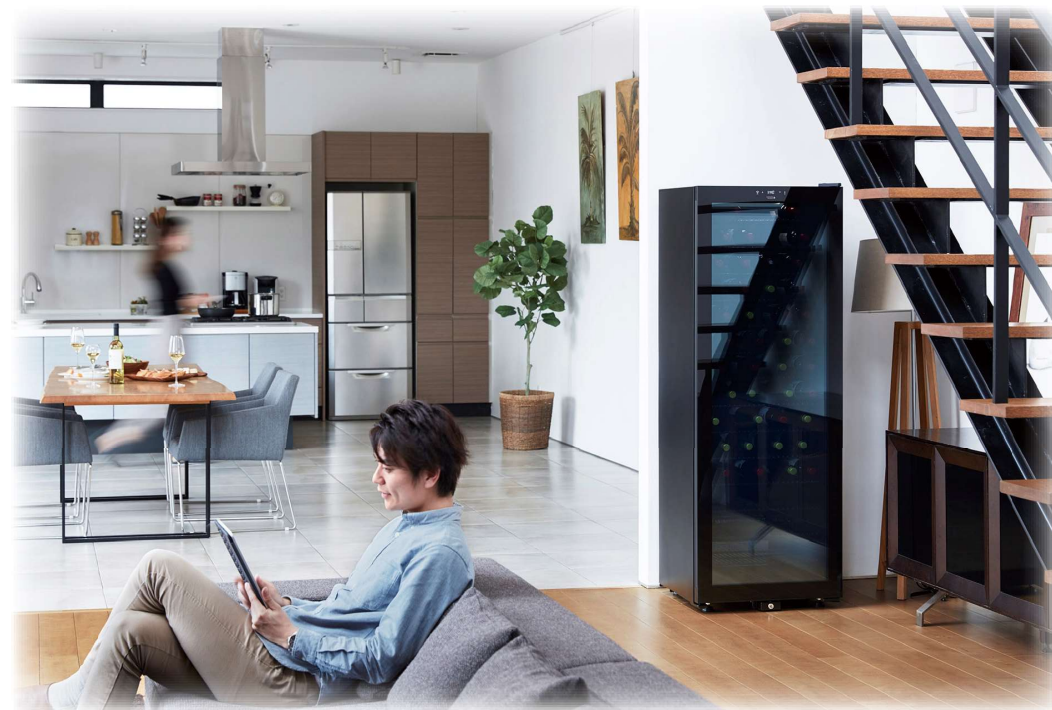
 さくら製作所株式会社

〒141-0031  
東京都品川区西五反田2丁目27番3号  
TEL: (03) 6431-8611 FAX: (03) 6431-8628

2022.10.SB.03

「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

ZERO CLASS Premium



SB75/SB103



ホームページはこちら  
sakura-wks.com

# ZERO CLASS Premium



## ワインの長期熟成と日本酒の保管もできる万能セラー

0℃にできる冷却性能だから、ワインの保管や熟成に適した「12~16℃」の温度帯域で圧倒的な温度維持性能を発揮します。単に0℃で、日本酒やビールを保管することをアピールしているだけの製品ではありません。ワインセラーとして温度制御をより完璧なものにするための「0℃」です。



SB75

170cm



SB103



SB75とSB103の棚間隔は12mm間隔で調整できるのでどんな太い瓶でも収納可能です。最大収納時の棚間隔も90mmと、太目のスパークリングワインなどのボトルでもスムーズに収納できる設計になっています。また、一升瓶の転倒を防止することのできる専用の「日本酒用のマス棚」が付属しているので、日本酒を保管する際にも安心してお使いいただけます。



## 多彩な使い方ができる大容量のプレミアムモデル



ワインも日本酒も、とにかくたくさん収納できます。



別売りのオプションパーツ(KSSB503)を使用することで、ワインの斜め置きも可能です。

※それぞれの製品のサイズと収納本数は、本カタログの背表紙をご覧ください。

たくさんのワインを長期熟成させる。ボトルを斜めに置いてラベルを見せて保管する。大切なワインや日本酒のコレクションだからこそ、保管の仕方にはこだわりたい。大容量で多彩な使い方ができるプレミアムモデルが「ZERO CLASS Premium」です。

## 従来のセラーでは実現できない温度制御 長期熟成のために開発したZERO CLASSです

### バンクショット冷却方式

(特許6210571号)



従来のセラーが抱えていた問題の一つが庫内の温度差。センサー付近の温度が14℃でも、実際の庫内温度は違いました。庫内の温度差をなくすために開発したワインの熟成のための特別な冷却方式です。  
※画像はSB38を14℃設定で使用した場合の温度分布  
※湿度は外部環境や設定温度にも左右されます。

### うるおい密閉冷却方式



これまでの常識を覆すまったく新しい長期熟成のための湿度維持機能。「呼吸」するワインセラーを超えた、年間を通して理想的な湿度環境を安定して維持できる新しい方式です。  
※湿度は外部環境や設定温度にも左右されます。

### セラーデフロスト制御

(特許6347076号)



温度を下げるときに冷却機に発生する霜。霜がつくと冷却効率が落ちてしまいます。冷却配管の温度によって霜取り動作が変わっていく日本酒のための特別な制御で、0℃でも温度の「ブレ」を最低限に抑えます。

今までのワインセラーの常識を超えた、新しい温度・湿度管理の考え方  
バンクショット冷却方式 / うるおい密閉冷却方式 / セラーデフロスト制御  
大切なワインを長い期間保管するセラーだからこそ、機能にも徹底的にこだわっています。