



Invisible Climate System

C A T A L O G O
C A T A L O G U E

LINEA WINE WINE LINE

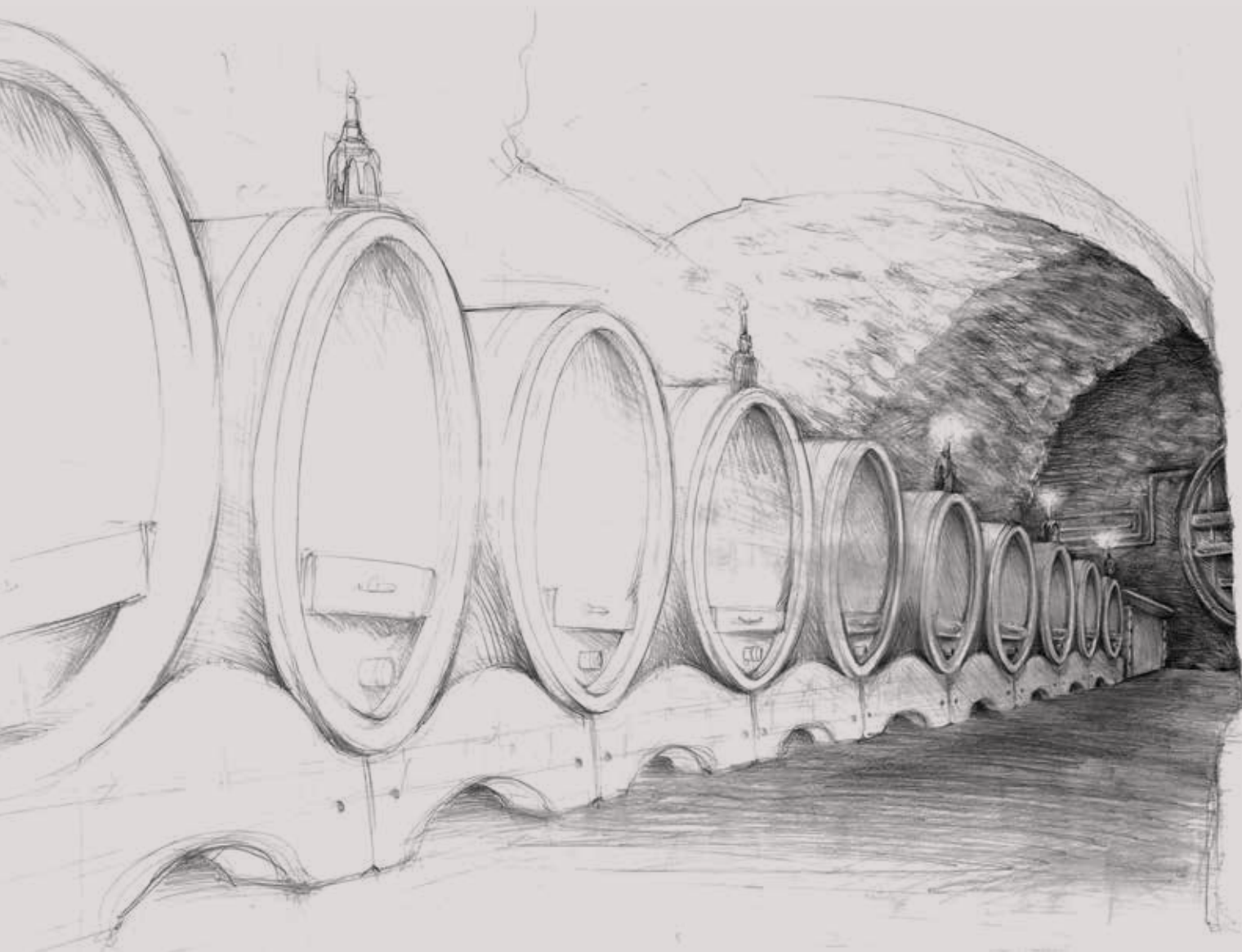
**CLIMATIZZAZIONE
PER CANTINE VINO**

**AIR CONDITIONERS
FOR WINE CELLARS**

**EDITION 01/2026
ITA | ENG**



Introduzione	4
Introduction	
Le condizioni ideali per la tua cantina vino	6
Ideal conditions for your wine cellar	
Il controllo del clima nelle cantine	8
Climate control in cellars	
Riepilogo funzioni delle unità a bassa temperatura	10
Summary of Low-Temperature unit functions	
Scegli il modello adatto per la tua cantina	11
Choose the right model for your wine cellar	
Monoblocco Wine	14
Monoblock Wine	
Sistema splittato Wine	20
Wine split system	
Unità interne murali Wine	24
Wall mounted Wine	
Unità interne canalizzate Wine	26
Wine duct indoor units	
Comandi e controllo remoto	28
Controls and remote control	
Non solo vino	30
Not only wine	
Linea Coolsafe	31
Coolsafe line	
Schede tecniche	32
Datasheets	
Tekno Point Italia	43
Our Company	



Un tempo, i vini venivano custoditi nelle cantine, luoghi dove l'umidità e la frescura naturale preservavano l'aroma e il sapore di ogni bottiglia.

One upon a time, wines were stored in cellars, places where humidity and natural coolness preserved the aroma and flavor of each bottle.

**Oggi, nelle abitazioni moderne,
l'amore per il vino si riflette
in un'evoluzione elegante: una stanza
dedicata esclusivamente alla conservazione
dei vini, un angolo dove passato e presente
si incontrano. Per garantire le condizioni
ottimali, i condizionatori per cantine WINE
di Tekno Point mantengono stabile
la temperatura e il livello di umidità,
assicurando che ogni bottiglia maturi
alla perfezione. Nel cuore della tua casa,
questo rifugio per vini diventa simbolo
di una passione senza tempo, un luogo
dove ogni bottiglia racconta una storia.**

Today, in modern homes, love for wine
is reflected in an elegant development:
a room dedicated exclusively to wine storage,
a corner where past and present meet.
To ensure optimal conditions, Tekno Point's
WINE cellar air conditioners keep
temperature and humidity levels stable,
ensuring that each bottle matures
to perfection. At the heart of your home,
this wine shelter becomes a symbol
of timeless passion, a place where
every bottle tells a story.

Le condizioni ideali per la tua cantina vino



min 10°C
max 18°C

Temperatura

Immagina di aprire una bottiglia di vino pregiato, conservata per anni in attesa del momento perfetto. Quel vino racchiude in sé storie, passioni e tradizioni, che solo il tempo ha saputo affinare. Ma il tempo, da solo, non basta. La conservazione del vino richiede cura, attenzione e, soprattutto, il giusto ambiente.

Il vino è una creatura delicata, che respira attraverso il sughero e si evolve con il tempo. Per preservare il suo equilibrio, è fondamentale mantenerlo in un ambiente dove temperatura e umidità siano costantemente sotto controllo. Una temperatura stabile, intorno ai 12 gradi, è essenziale per garantire che il vino non subisca shock termici, che potrebbero compromettere la sua qualità. Per questo è vitale che la temperatura non scenda mai sotto i 10 gradi né superi i 18.



55-75%

Umidità

Ma non è solo la temperatura a richiedere attenzione. L'umidità gioca un ruolo altrettanto cruciale. Un ambiente troppo secco rischia di compromettere l'integrità del tappo, lasciando che l'ossigeno penetri e rovini il vino. Al contrario, un eccesso di umidità potrebbe favorire la formazione di muffe, minacciando sia il vino che la cantina stessa. L'umidità ideale si aggira tra il 55% e il 75%, una condizione che permette al sughero di rimanere elastico e al vino di invecchiare in modo armonioso.

I nostri condizionatori per cantine sono progettati per offrirti questa costanza, per garantire che ogni bottiglia nella tua collezione sia custodita nel suo habitat ideale. Perché ogni vino merita di esprimere al meglio la sua essenza, e questo può avvenire solo se le condizioni ambientali sono perfette. Scegli la sicurezza di una conservazione impeccabile, scegli il meglio per il tuo vino.

Ideal conditions for your wine cellar



min 10°C
max 18°C

Temperature

Imagine opening a bottle of fine wine, stored for years waiting for the perfect moment. That wine holds within it stories, passions and traditions that only time has been able to refine. But time alone is not enough. Wine storage requires care, attention and, above all, the right environment.

Wine is a delicate creature, breathing through the cork and evolving with time. To preserve its balance, it is essential to keep it in an environment where temperature and humidity are constantly under control. A stable temperature, around 12 degrees, is essential to ensure that the wine does not suffer thermal shock, which could compromise its quality. Therefore, it is vital that the temperature never falls below 10 degrees or exceeds 18.



55-75%

Humidity

But it is not only temperature that requires attention. Humidity plays an equally crucial role. An environment that is too dry risks compromising the integrity of the cork, allowing oxygen to penetrate and ruin the wine. Conversely, too much humidity could promote mold growth, threatening both the wine and the cellar itself. The ideal humidity is between 55 percent and 75 percent, a condition that allows the cork to remain elastic and the wine to age harmoniously.

Our wine cellar conditioners are designed to provide you with this consistency, to ensure that every bottle in your collection is kept in its ideal habitat. Because every wine deserves to express its essence to the fullest, and this can only happen if the environmental conditions are perfect. Choose the security of flawless storage, choose the best for your wine.

Il controllo del clima nelle cantine

Tecnologia completa su tutta la gamma Wine di Tekno Point



RAFFRESCAMENTO

I climatizzatori per cantine Wine permettono di impostare la temperatura ideale per la conservazione dei tuoi vini in un ampio range tra 10 e 25°C.



RISCALDAMENTO

In climi rigidi, per mantenere il vino a una temperatura superiore ai 10°C potrebbe essere necessario riscaldare la cantina.



UMIDIFICAZIONE ADIABATICA

Attraverso l'evaporazione dell'acqua, senza scambio di calore con l'ambiente, è possibile raggiungere il valore desiderato di umidità.



DEUMIDIFICAZIONE ISOTERMA

Questa funzione rimuove dal locale l'umidità in eccesso senza influenzare la temperatura del locale.



FUNZIONE AUTOMATICA

La gestione automatizzata delle funzioni permette di adattare la temperatura e il livello di umidità della tua cantina per mantenere stabili i valori impostati.



WI-FI INTEGRATO

Permette il controllo e la gestione da remoto della temperatura e dell'umidità tramite app. Su richiesta è possibile integrare la funzione di monitoraggio dati in tempo reale per una assistenza più tempestiva ed efficace.

Climate control in wine cellars

Complete technology across the entire Tekno Point Wine range



COOLING

Wine cellar air conditioners allow you to set the ideal temperature for the storage of your wines in a wide range between 10 and 25°C.



HEATING

In cold climates, it may be necessary to heat the cellar to keep the wine at a temperature above 10°C.



ADIABATIC HUMIDIFICATION

Through the evaporation of water, without any heat exchange with the environment, it is possible to achieve the desired humidity level.



ISOTHERMAL DEHUMIDIFICATION

This function removes excess moisture from the room without affecting the room temperature



AUTOMATIC FUNCTION

The automated management of functions allows you to adjust the temperature and humidity level of your cellar to keep the set values stable.



INTEGRATED WI-FI

Allows remote control and management of temperature and humidity via app. Real-time data monitoring function can be integrated upon request for more timely and effective assistance.

Riepilogo funzioni delle unità a bassa temperatura

Summary of Low-Temperature unit functions

MODELLI UNITÀ INTERNE WINE WINE INDOOR UNIT MODELS									
Serie Series		Monoblocco Monoblock		Wine Split				Coolsafe	
Tipo U.I. Type I.U.	-	Monoblocco Monoblock		Split a parete Wall mounted		Canalizzato Duct		Split a parete Wall mounted	
Modello Model	-	WN-M03	WN-M05	WN-09-A	WN-12-A	DUCT-WN-09-A	DUCT-WN-12-A	CSI-09	CSI-12
Potenza in raffreddamento Cooling capacity	W	780	1.100	2.650	3.500	2.650	3.500	2.650	3.500
	BTU	2.660	3.753	9.000	12.000	9.000	12.000	9.000	12.000
Volume cantina min/max* Wine cellar volume min/max*	m³	5/25	5/35	45/66	57/87	45/66	57/87	45/66	57/87
Funzioni Functions	Manuale Manual	X	X	X	X	X	X	X	X
	Auto	X	X	X	X	X	X	-	-
Solo Raffreddamento Only Cooling	-	-	-	-	-	-	-	X	X
Raffr. e Riscal. Cool and Heat	-	X	X	X	X	X	X	-	-
Controlli Controls	Telecomando IR** IR remote controller**	-	-	standard	standard	-	-	standard	standard
	Filocomando Wired controller	standard	standard	standard	standard	standard	standard	-	-
Colore Color	Grigio antracite Grey antracite	X	X	X	X	-	-	-	-
	Bianco White	-	-	X	X	-	-	X	X
Umidificazione adiabatica Adiabatic humidification	-	X	X	X	X	X	X	-	-
Deumidificazione isoterma Isothermal dehumidification	-	X	X	X	X	X	X	-	-
App Wifi e gestione da remoto Wifi App and remote management	-	X	X	X	X	X	X	X	X

MODELLI UNITÀ ESTERNE WINE WINE OUTDOOR UNIT MODELS									
Serie Series		Unità a vista condensata ad aria Air-cooled exposed unit		Unità condensante a scomparsa Concealed condensing unit				Coolsafe	
Tipo U.E. Type O.U.	-	Unità esterna Outdoor unit		Elfo Wine		Idra Wine		Unità esterna Outdoor unit	
Modello Model	-	CS0-09 (W)-A	CS0-12 (W)-A	ELFO-09-WN	ELFO-12-WN	IDRA-09-WN	IDRA-12-WN	CS0-09	CS0-12
Potenza in raffreddamento Cooling capacity	W	2600	3500	2600	3500	2600	3500	2600	3500
	BTU	9.000	12.000	9.000	12.000	9.000	12.000	9.000	12.000
Solo Freddo Only cooling	-	-	-	-	-	-	-	X	X
Freddo e caldo Cool and heat	-	X	X	X	X	X	X	-	-

* I dati riportati in tabella si riferiscono a un volume stimato calcolato ipotizzando una cantina con un basso livello di isolamento (vedi schema pagina seguente) | The data shown in the table refer to an estimated volume calculated assuming a poorly insulated cellar (see diagram on the following page).

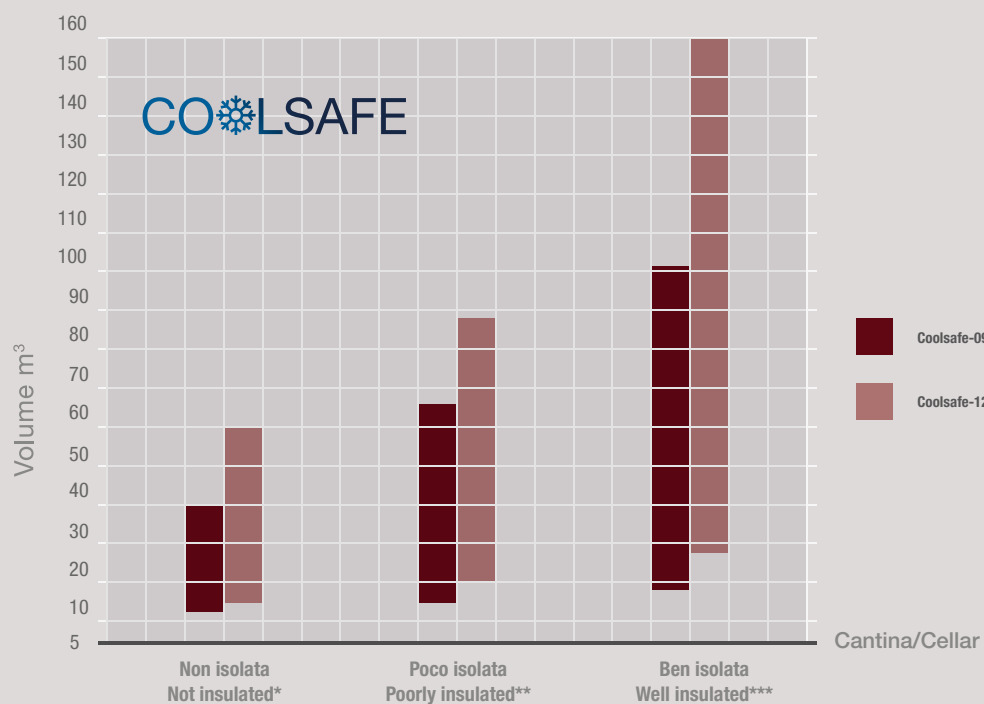
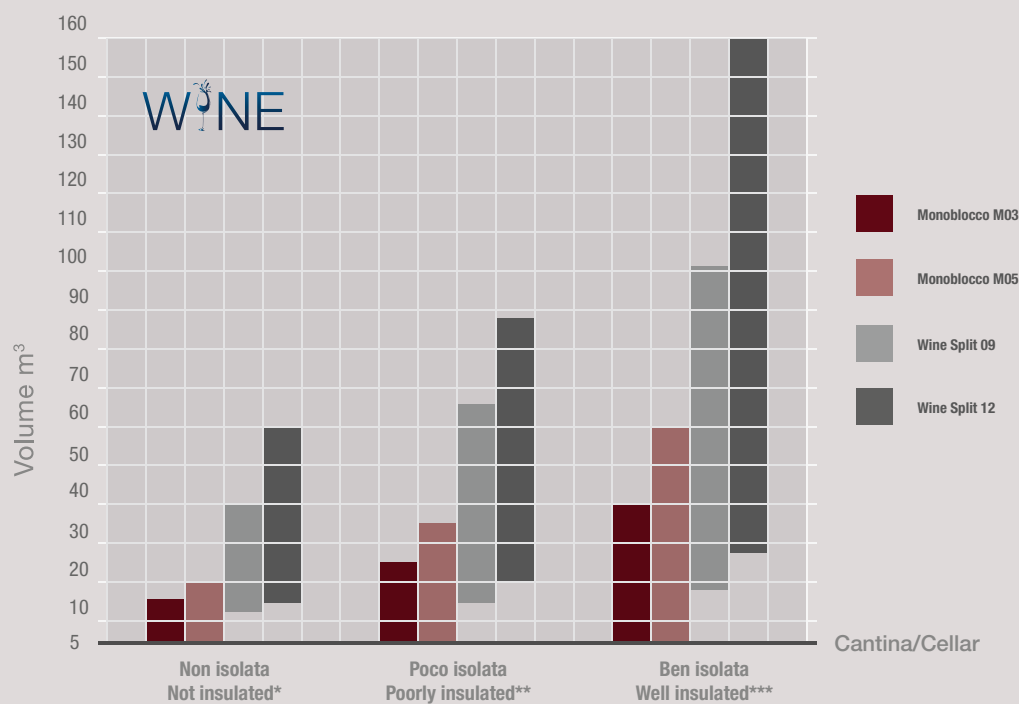
** Il telecomando è opzionale per i modelli che hanno solo in dotazione il filocomando | The remote control is optional for models that are only supplied with a wired control.

Scegli il modello adatto per la tua cantina

Choose the right model for your wine cellar

Consulta lo schema sottostante per trovare il prodotto più adatto alle tue esigenze: individua il volume in m³ e verifica la colonna corrispondente al livello di isolamento. Ad esempio, per una cantina di 70m³ poco isolata il modello consigliato è WINE Split 12.

Refer to the diagram below to find the product best suited to your needs: identify the volume in m³ and check the column corresponding to the insulation level. For example, for a poorly insulated 70 m³ cellar, the recommended model is WINE Split 12.



* Fabbisogno stimato 70Watt al m³
* Estimated requirement 70 Watts per m³

** Fabbisogno stimato 55Watt al m³
** Estimated requirement 55 Watts per m³

*** Fabbisogno stimato 15Watt al m³
*** Estimated requirement 15 Watts per m³



**I climatizzatori per cantine Wine trasformano
la tua passione in un tesoro da preservare e condividere.**

Wine cellar air conditioners turn your passion
into a treasure to preserve and share.



MONOBLOCCO WINE

MONOBLOCK WINE



La soluzione smart per piccole cantine

The smart solution for wine cellars

WINE M03/M05 con il suo design compatto, racchiude in un'unica macchina le funzioni necessarie al raffrescamento o riscaldamento e all'umidificazione o deumidificazione della tua cantina.

La versione M03 è ideale per climatizzare ambienti fino a 25 m³, con un livello di isolamento medio-basso mentre la versione M05 è progettata per spazi fino a 35 m³ con le stesse caratteristiche di isolamento. La nuova generazione di monoblocco introduce importanti innovazioni, come il controllo e il mantenimento automatico di temperatura (10-25°C) e umidità (40-90%) grazie all'umidificatore integrato.

Ti basterà scegliere la temperatura desiderata e la macchina imposterà automaticamente le modalità di raffrescamento o riscaldamento per adattare il clima della cantina alle tue esigenze. Inoltre la gestione completamente automatizzata delle funzioni di umidificazione e deumidificazione permette il mantenimento controllato del valore di umidità relativa della tua cantina.

Il controllo Wi-fi è di serie mentre, su richiesta del cliente, c'è la possibilità di supervisione e controllo remoto per gestire in modo più efficiente l'assistenza post vendita.

WINE M03/M05 with its compact design, packs the functions needed for cooling or heating and humidification or dehumidification of your wine cellar into a single machine.

The M03 version is ideal for air-conditioning rooms up to 25 m³ with a medium-low level of insulation, while the M05 version is designed for spaces up to 35 m³ with the same insulation characteristics. The new generation of monoblock units introduces significant innovations, such as automatic temperature control and maintenance (10–25°C), humidity regulation (40–90%), and an integrated humidifier.

All you need to do is choose the desired temperature, and the machine will automatically set cooling or heating modes to adapt the cellar climate to your needs. In addition, the fully automated management of humidification and dehumidification functions allows the controlled maintenance of the relative humidity value of your wine cellar.

Wifi control is standard while, at the customer's request, there is the possibility of supervision and remote control to more efficiently manage after-sales service.

Personalizza la tua cantina | Customize your wine cellar



Griglia per finitura | Finished grid

Disponibile in 3 varianti colore
Available in 3 color variants



Marrone/oro
Brown/gold
WN-BG



Rosso/oro
Red/gold
WN-RG



Nero/argento
Black/silver
WN-BS



Plenum per canalizzazione | Plenum for ductwork

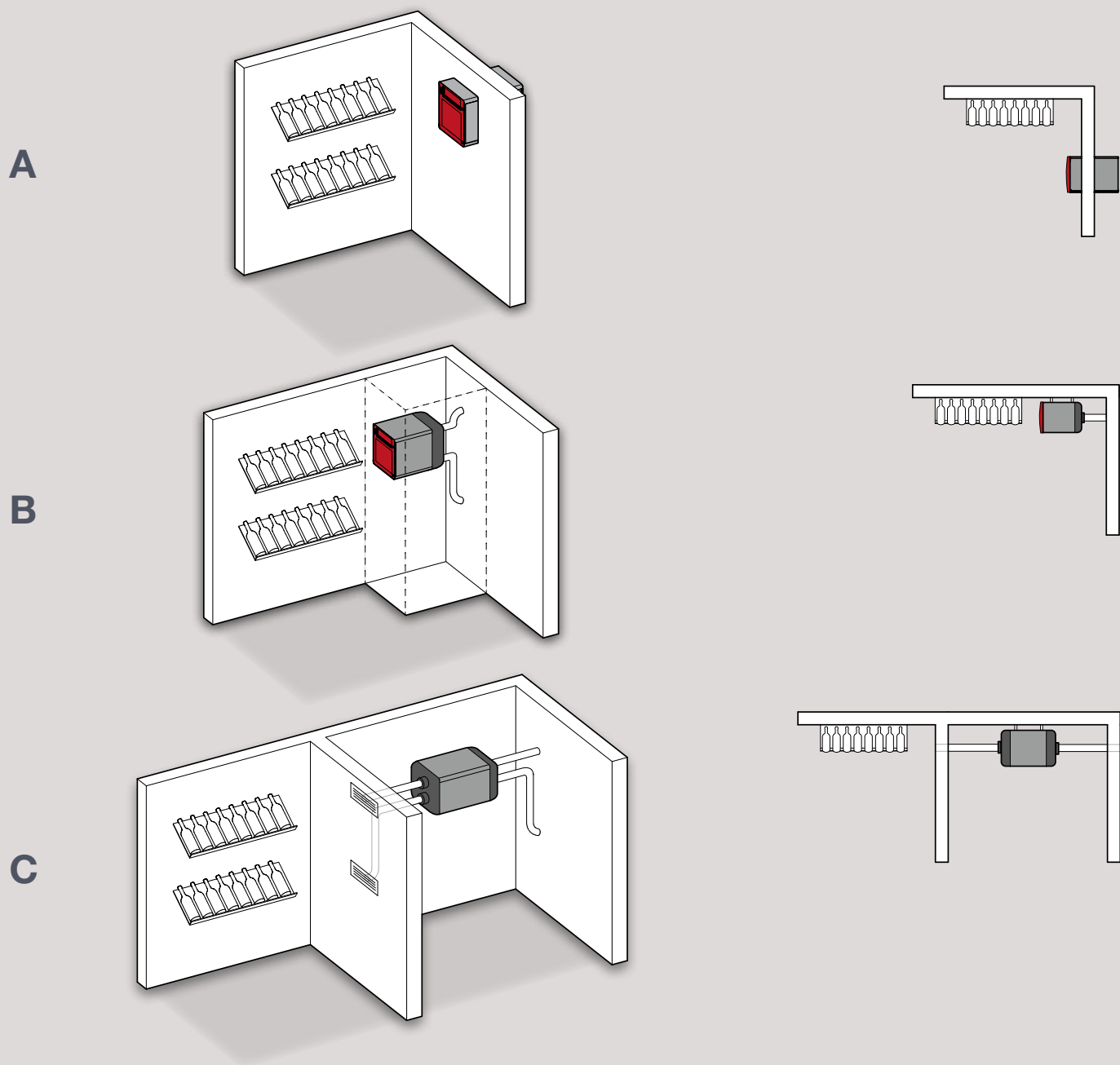
Applicabile al monoblocco sia sul lato interno, verso la cantina, che sul lato esterno, permettendoti di climatizzare qualsiasi ambiente tu voglia dedicare alla tua cantina.

Applicable to the monoblock on both the interior side, toward the cellar, and the external side, allowing you to air condition any room you want to dedicate to your cellar.



WN-PL

Modalità d'installazione | Installation mode



A **SOLUZIONE PASSANTE SU PARETE ESTERNA**
monoblocco + griglia di finitura (WN-M03+WN-RG)

THROUGH-WALL SOLUTION ON EXTERIOR WALL
Monoblock + finishing grid (WN-M03+WN-RG)

B **SOLUZIONE CANALIZZATA SU PARETE ESTERNA**
monoblocco + griglia di finitura + plenum per canalizzazione
(WN-M03+WN-RG+WN-PL)

DUCTED SOLUTION ON EXTERNAL WALL
Monoblock + finishing grid + plenum for ductwork
(WN-M03+WN-RG+WN-PL)

C **SOLUZIONE CANALIZZATA COMPLETA**
monoblocco + 2 plenum per canalizzazione
(WN-M03+WN-PL+WN-PL)

PASS-THROUGHT SOLUTION
Monoblock + 2 plenums for duct
(WN-M03+WN-PL+WN-PL)





SISTEMA SPLITTATO WINE

WINE SPLIT SYSTEM



CSO

Motocondensante esterna

Outdoor condensing unit



IDRA

Motocondensante acqua-aria a scomparsa

Concealed external water-to-air
condensing unit



ELFO

Motocondensante aria-aria a scomparsa

Concealed external air-to-air
condensing unit

La tecnologia Wine split | Wine Split Technology

Oltre al classico sistema monoblocco, **Tekno Point ha sviluppato una nuova soluzione splittata**, pensata per rispondere alle esigenze delle **cantine di dimensioni più ampie**, dove è richiesta una maggiore flessibilità installativa e una potenza superiore. Disponibile nelle **versioni 09 (9.000 Btu) e 12 (12.000 Btu)**, il sistema è di tipo monosplit ed è composto da tre elementi distinti:



un'unità motocondensante esterna, che utilizza **gas refrigerante R32**, a **basso impatto ambientale**, in linea con le più recenti normative europee;

un'unità interna a scelta tra:



- **split a parete**, per una soluzione compatta e dal design discreto;
- **versione canalizzata** ideale per chi desidera un'integrazione quasi invisibile all'interno dell'ambiente;



un umidificatore dedicato, che consente di mantenere costante il livello di umidità ottimale per la conservazione del vino.

Il sistema può essere **gestito in modo semplice e intuitivo** tramite **telecomando o filicomando**, permettendo all'utente di controllare temperatura, umidità e programmazione in base alle proprie necessità. Con questa soluzione, Tekno Point amplia la propria gamma per offrire **massime prestazioni e flessibilità** anche nelle cantine più complesse, garantendo sempre il perfetto microclima per l'invecchiamento e la conservazione del vino.

In addition to the classic monoblock system, **Tekno Point has developed a new split solution** designed to meet the needs of larger cellars, where greater installation flexibility and higher power are required. Available in **versions 09 (9.000 Btu) and 12 (12.000 Btu)**, the system is a monosplit type and consists of three separate components:



an outdoor condensing unit, which uses **R32 refrigerant gas environmentally friendly** and compliant with the latest European regulations;

an indoor unit, available in two options:



- **a wall-mounted split unit**, offering a compact solution with a discreet design;
- **a ducted version**, ideal for those who want an almost invisible integration within the environment;



a dedicated humidifier, which keeps the humidity level constant at the optimum value for wine preservation.

The system can be easily and intuitively managed via **remote control or wired controller**, allowing the user to adjust temperature, humidity, and settings according to their needs. With this solution, Tekno Point expands its product range to deliver **maximum performance and flexibility**, even in the most complex cellars, always ensuring the perfect microclimate for aging and storing wine.



Gli invisibili per cantine | The invisible systems for cellars

I climatizzatori Wine sono disponibili anche con motocondensante a scomparsa, arricchendo la linea di successo degli “Invisibili”, punta di diamante di Tekno Point. Questa soluzione è ideale per climatizzare la cantina della tua casa mantenendo inalterato lo stile della facciata, in particolare negli edifici storici o di elevato pregio architettonico. Il raffreddamento può avvenire tramite due sistemi: aria-aria o acqua-aria.

Wine air conditioners are also available with concealed condensing units, enriching the successful line of “Invisibles,” Tekno Point’s spearhead product. This solution is ideal for air-conditioning the basement of your home while maintaining the style of the facade, particularly in historic buildings or buildings of high architectural value. Cooling can take place through two systems: air-to-air or water-to-air.



Idra Wine è il sistema di climatizzazione invisibile condensato ad acqua che grazie alla tecnologia Full DC inverter alla valvola acqua a controllo elettronico garantisce bassi consumi energetici e idrici. Può essere facilmente installato all’interno dell’edificio come ad esempio in un mobile sotto il lavello, in bagno o in vani tecnici.

Idra Wine is the invisible water-condensed air-conditioning system that, thanks to Full DC inverter technology and electronically controlled water valve, ensures low energy consumption and water. It can be easily installed inside the building such as in a cabinet under the sink, in the bathroom or in technical compartments.



Elfo Wine è invece il sistema di climatizzazione invisibile ad espansione diretta con scambio aria-aria. La tecnologia DC Inverter garantisce il massimo comfort e risparmio energetico.

Elfo Wine, on the other hand, is the invisible direct expansion air conditioning system with air-to-air exchange. DC Inverter technology ensures maximum comfort and energy savings.

UNITÀ INTERNE MURALI WINE

WALL MOUNTED WINE



Split murale | Wall mounted
Antracite | Grey



Split murale | Wall mounted
Bianco | White

Unità interne Wine Split | Wall mounted Wine

È possibile impostare la temperatura tra i 10° e i 25°C e l'umidità tra il 40 e il 90%. Si distingue per la sua elegante colorazione antracite e un design essenziale e raffinato, pensato per integrarsi perfettamente negli ambienti moderni. Lo speciale trattamento idrofilico "double coating" e la doppia protezione anti acido dello scambiatore, assicurano la perfetta efficienza e durata nel tempo. La tecnologia DC inverter garantisce un consumo energetico ottimizzato. Wine Split è gestibile via Wi-Fi tramite App, con telecomando infrarossi o con filocomando (le 3 modalità sono di serie).

You can set the temperature between 10° and 25°C and the humidity between 40 and 90 percent. It is distinguished by its elegant anthracite coloring and a sleek, minimalist design thought to blend seamlessly into modern environments. The special hydrophilic "double coating" treatment and the double anti-corrosion protection of the heat exchanger ensure perfect efficiency and long-lasting durability. DC inverter technology ensures optimized energy consumption. Wine Split can be managed via Wi-Fi via App, with infrared remote control or with wired remote control (the 3 modes are standard).

Umidificatore CS Umidy | CS Umidy Humidifier

Le unità interne Wine Split prevedono un umidificatore progettato per nebulizzare l'acqua creando una sottile nebbiolina che viene rapidamente assorbita dall'ambiente, garantendo un reintegro efficace dell'umidità. Può essere collegato alla rete idrica oppure usufruire del serbatoio in dotazione da 15L.

The Wine Split internal units feature a humidifier designed to spray water, creating a fine mist that is quickly absorbed by the environment, ensuring effective humidity replenishment. It can be connected to the water supply network or use the supplied 15L tank.

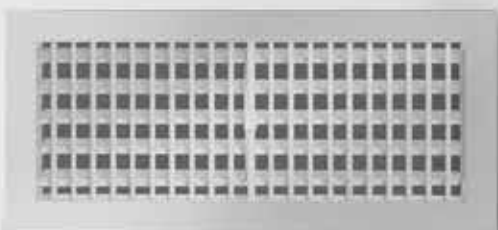


UNITÀ INTERNE CANALIZZATE WINE

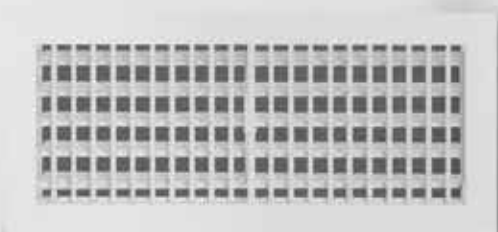
WINE DUCT INDOOR UNITS



Griglia rettangolare | Rectangular grid
Nero | Black



Griglia rettangolare | Rectangular grid
alluminio satinato | Brushed aluminum



Griglia rettangolare | Rectangular grid
Bianco verniciato RAL 9010
RAL 9010 painted white



Griglia lineare | Linear grid
Nero | Black



Griglia lineare | Linear grid
alluminio satinato | Brushed aluminum



Griglia lineare | Linear grid
Bianco verniciato RAL 9010
RAL 9010 painted white

Unità interne Wine Duct | Wine Duct Indoor units

Le unità interne Wine Duct sono la scelta ottimale per un minor impatto estetico nella cantina. È possibile mantenere costante temperatura e umidità impostando i valori rispettivamente tra i 10° e i 25°C e tra il 40% e il 90%. Il filocomando a muro e il controllo con App tramite Wi-Fi sono di serie. La tecnologia DC inverter garantisce un consumo energetico ottimizzato. Lo speciale trattamento idrofilico “double coating” e la doppia protezione anti acido dello scambiatore, assicurano la perfetta efficienza e durata nel tempo. È disponibile una vasta gamma di griglie rettangolari e lineari con relativi condotti. Su richiesta sono possibili varianti colori per soddisfare le esigenze cromatiche anche dei clienti più esigenti.



The Wine Duct indoor units are the optimal choice for minimal aesthetic impact in the cellar. It is possible to maintain a constant temperature and humidity by setting values between 10°C and 25°C and between 40% and 90%, respectively. The wall-mounted remote control and Wi-Fi app control are standard. DC inverter technology ensures optimized energy consumption. The special hydrophilic “double coating” treatment and the dual acid protection of the heat exchanger ensure perfect efficiency and long-lasting performance. A wide range of rectangular and linear grilles with corresponding ducts are available. Color variants are available upon request to meet the needs of even the most discerning customers.

Umidificatore CS Umidy | CS Umidy Humidifier

Le unità interne Wine Duct prevedono un umidificatore progettato per nebulizzare l'acqua creando una sottile nebbiolina che viene rapidamente assorbita dall'ambiente, garantendo un reintegro efficace dell'umidità. Può essere collegato alla rete idrica oppure usufruire del serbatoio in dotazione da 15L.

The Wine Duct internal units feature a humidifier designed to spray water, creating a fine mist that is quickly absorbed by the environment, ensuring effective humidity replenishment. It can be connected to the water supply network or use the supplied 15L tank.



Telecomando e Filocomando | Remote and wired controller



Mediante il telecomando o il filocomando Wi-Fi è possibile realizzare una serie di impostazioni delle funzioni macchina in maniera semplice e senza dover accedere a scomodi quadri elettrici.

By means of the remote control or wired controller Wi-Fi, a variety of machine function settings can be made easily and without having to access inconvenient electrical panels.



App Smart Life | Smart Life App



L'applicazione Smart Life (iOS e Android) fornisce le opzioni di controllo del tuo apparecchio tramite la connessione con la tua rete Wi-Fi domestica, per un'interazione più semplice e divertente.

The Smart Life app (iOS and Android) provides control options for your device by connecting it to your home Wi-Fi network, for easier and more enjoyable interaction.



Protocollo Modbus | Modbus Protocol



Il Modbus è un protocollo di comunicazione seriale utilizzato per lo scambio di dati tra dispositivi elettronici. Tramite il filocomando dell'unità interna, è possibile collegare le unità ai sistemi BMS (Building Management System) usando il protocollo Modbus, consentendo così il controllo e il monitoraggio centralizzato degli impianti.

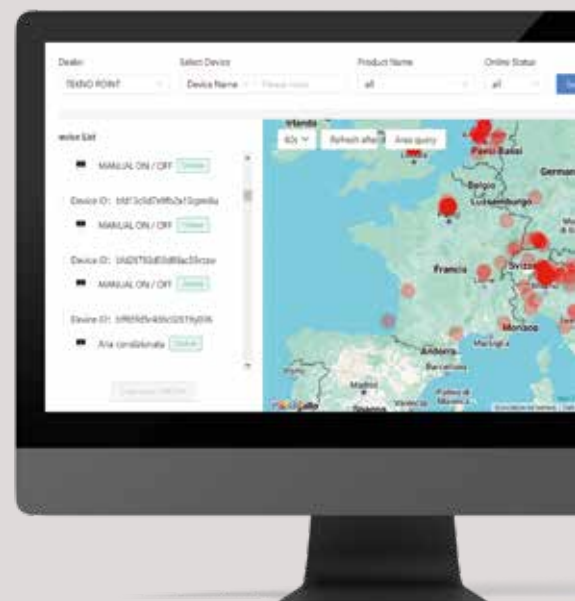
Modbus is a serial communication protocol used for data exchange between electronic devices. Through the wired remote controller of the indoor unit, it is possible to connect the units to BMS (Building Management Systems) using the Modbus protocol, enabling centralized control and monitoring of the systems.

Gestione e controllo remoto | Remote management and control



Tekno Point offre un servizio innovativo di supervisione e controllo da remoto, che consente una gestione più efficiente dell'assistenza post-vendita del prodotto. Questo servizio è in grado di monitorare i dati storici, incluse eventuali notifiche di allarme.

Teknopoint offers an innovative remote supervision and control service that enables more efficient management of product after-sales service. This service can monitor historical data, including any alarm notifications.



Non solo vino | Not only wine



I nostri climatizzatori, seppure nascano specificatamente per la conservazione del vino, rappresentano per alcuni clienti una soluzione versatile e affidabile anche per altri tesori che spesso trovano dimora nelle cantine.

Garantiscono buone condizioni anche per la conservazione di salumi, formaggi e sigari, preservando la loro qualità e autenticità nel tempo. Tutti questi prodotti, infatti, necessitano di basse temperature e un elevato livello di umidità per conservare al meglio le loro caratteristiche. Ciò che più li danneggia sono gli sbalzi di temperatura e umidità, che possono compromettere i delicati processi di stagionatura, maturazione e conservazione.

Ecco perché è essenziale mantenere questi parametri costanti. I nostri climatizzatori assicurano un controllo preciso e stabile dell'ambiente, preservando la qualità e l'autenticità di ogni prodotto.

While our air conditioners were created specifically for wine storage, for some customers they are also a versatile and reliable solution for other treasures that often find a home in wine cellars.

They also ensure good conditions for the storage of cured meats, cheeses and cigars, preserving their quality and authenticity over time. All of these products, in fact, require low temperatures and a high level of humidity to best preserve their characteristics. What harms them most are changes in temperature and humidity, which can compromise the delicate processes of aging, maturation and preservation.

That is why it is essential to keep these parameters constant. Our air conditioners ensure precise and stable control of the environment, preserving the quality and authenticity of each product.

LINEA COOLSAFE

COOLSAFE LINE



Coolsafe è il climatizzatore dedicato al solo raffreddamento fino a 10°C durante tutto l'anno. Silenzioso e di ridotte dimensioni, risulta perfetto in tutti quegli ambienti che necessitano una riduzione forzata della temperatura: locali per la conservazione dei farmaci, fiori, celle di stoccaggio alimenti deperibili, depositi a temperatura controllata, locali server, laboratori di cosmetici...

Coolsafe is an air conditioner designed exclusively for cooling, maintaining temperatures down to 10°C all year round. Quiet and compact, it is the perfect solution for any environment that requires forced temperature reduction: pharmaceutical storage rooms, flower preservation areas, cold rooms for perishable food storage, temperature-controlled warehouses, server rooms, cosmetic laboratories, and more.

Monoblocco Wine | Monoblock Wine



WN-M03 | WN-M05 FILT TOUCH WI-FI WINE

MONOBLOCCO WINE MONOBLOCK WINE			
Codice Code	Cod.	WN-M03 *	WN-M05 *
Alimentazione Power supply	V-Hz-Ph	230-50/60-1	
Protezione da sovracorrente Max overcurrent protection	A	16	25
Sezione cavi alimentazione Power cable cross-sectional area	mm ²	1,5	2,5
Volume della cantina** Wine Cellar volume**	m ³	25	35
Potenza di raffreddamento Cooling capacity	W/BTU	780/2660	1100/3753
Potenza di riscaldamento Heating capacity	W/BTU	1000/3412	1000/3412
Assorbimento elettrico Electrical power absorbed	W	350 (+1100)	500 (+1100)
Resistenza elettrica Electrical resistance	W	1100	1100
Portata d'aria Air flow	m ³ /h	370/300/220	370/300/220
Dimensioni Dimensions (LxPxH)	mm	450x616x480	
Peso Weight	Kg	43	43
Refrigerante Refrigerant	Kg	0,24	
	Tipo/Type	R290	
Livello di pressione sonora interna (1m) Indoor side sound pressure level 1m (Range/Nom)	dB(A)	56/51/42	
Livello di pressione sonora interna (3m) Indoor side sound pressure level 3m (Range/Nom)	dB(A)	53/49/40	
Livello di pressione sonora esterna (1m) Outdoor side sound pressure level 1m (Range/Nom)	dB(A)	33~50/46	
Livello di pressione sonora esterna (3m) Outdoor side sound pressure level 3m (Range/Nom)	dB(A)	32~48/44	
Temp. esterna di funzionamento External operating temp.	°C	-10~+43	
Temperatura impostabile Set temperature range	°C	+10~+25	
Umidità impostabile Settable humidity	%	40-90	
Comandi di serie Standard controls	-	Filocomando con Wi-Fi Wired Controller with Wi-Fi	
Deumidificazione Dehumidification	-	Isoterma Isotherm	
Umidificazione Humidification	-	Wet Film Wet Film	
Collegamento Modbus Modbus connection	-	Di serie Standard	
Contatto pulito Dry contact	-	Di serie Standard	

* Riferito al solo monoblocco base senza griglie e plenum | Referred to the basic monoblock only without grilles and plenum.

** I dati riportati in tabella si riferiscono a un volume stimato calcolato ipotizzando una cantina con un basso livello di isolamento | The data shown in the table refer to an estimated volume calculated assuming a poorly insulated cellar.

Accessori monoblocco | Monoblock accessories

ACCESSORI PER MONOBLOCCO WINE WINE MONOBLOCK ACCESSORIES		
	COD.	DESCRIZIONE - DESCRIPTION
	WN-BG	Griglia frontale di finitura Brown Gold. Front grille with Brown Gold finish.
	WN-BS	Griglia frontale di finitura Black Silver. Front grille with Black Silver finish.
	WN-RG	Griglia frontale di finitura Red Gold. Front grille with Red Gold finish.
	WN-PL	Attacco di espulsione ovale per tubazioni Ø200 o Ø160. Attacco per aspirazione: Circolare per tubazioni Ø200. Oval discharge connection for Ø200 or Ø160 ducts. Suction connection: Circular for Ø200 ducts.
	TELC2-WN2	Telecomando IR. IR remote control.
	RID PR WN	Riduttore di pressione con manometro. Taratura 1,5/1,8 bar (installazione obbligatoria con funzione umidificazione). Pressure reducer with gauge. Set to 1.5/1.8 bar (mandatory installation when using the humidification function).
	FLEX-200B	Dim. Ø 200 mm. Tubo flessibile in alluminio termofonico. Confezione da 10 m. Size Ø 200 mm. Thermo-acoustic flexible aluminium duct. 10-meter pack.
	TPCAM200	Griglia da esterno con rete antivolatile, in alluminio RAL9003, Ø 200 mm (al pezzo). Outdoor grille with bird screen, in RAL9003 aluminium, Ø 200 mm (per piece).
	WET FILM	Sistema evaporativo con pannello poroso inumidito. Aumenta l'umidità relativa e riduce la temperatura dell'aria senza apporto di calore. Evaporative system with a wetted porous panel. Increases relative humidity and reduces air temperature without heat input.
	WINE FILTER	Set filtri per monoblocco. Filter set for monoblock.

Unità interne murali Wine Split | Wall mounted Wine indoor units



WN-09-A | WN-12-A



TELC2-WN2



FILTOUCH WI-FI WINE

WINE SPLIT WALL MOUNTED WINE			
Codice Code	Cod.	WN-09-A	WN-12-A
Alimentazione Power supply	V-Hz-Ph	230-50-1	230-50-1
Volume della cantina* Wine Cellar volume*	m ³	45/66	57/87
Potenza di raffreddamento Cooling capacity	W/BTU	2600/9000	3500/12000
Potenza di riscaldamento Heating capacity	W/BTU	2850/9800	3800/13000
Assorbimento elettrico Electrical power absorbed	W	1010 (+800)	1540 (+1200)
Resistenza elettrica Electrical resistance	W	800	1200
Portata d'aria Air flow	m ³ /h	230~580	480~850
Pressione sonora Sound pressure (SHi/Hi/Mi/Lo)	dB(A)	40/35/22/20	47/44/31/29
Potenza sonora Sound power (SHi/Hi/Mi/Lo)	dB(A)	53/48/35/33	58/55/42/40
Dimensioni Dimensions (LxPxH)	mm	850x203x291	972x224x302
Peso Weight	Kg	10	13
Tubazioni frigorifere Refrigeration piping	inch	1/4"-3/8"	1/4"-1/2"
Temperatura impostabile Set temperature range	°C	+10~+25	
Umidità impostabile Settable humidity	%	40-90	
Comandi di serie Standard controls	-	Telecomando, Filocomando con Wi-Fi Remote control, Wired controller with Wi-Fi	

* I dati riportati in tabella si riferiscono a un volume stimato calcolato ipotizzando una cantina con un basso livello di isolamento | The data shown in the table refer to an estimated volume calculated assuming a poorly insulated cellar.

Unità interne Duct Wine | Duct Wine indoor units



DUCT-WN-09-A | DUCT-WN-12-A

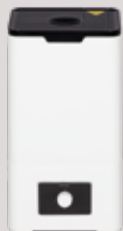


FILTOUCH WI-FI WINE

WINE DUCT DUCT WINE INDOOR UNIT			
Codice Code	Cod.	DUCT-WN-09-A	DUCT-WN-12-A
Alimentazione Power supply	V-Hz-Ph	230-50-1	230-50-1
Volume della cantina* Wine Cellar volume*	m ³	45/66	57/87
Potenza di raffreddamento Cooling capacity	W/BTU	2600/9000	3500/12000
Potenza di riscaldamento Heating capacity	W/BTU	2850/9800	3800/13000
Assorbimento elettrico Electrical power absorbed	W	1010 (+800)	1540 (+1200)
Resistenza elettrica Electric heater	W	800	1200
Portata d'aria Air flow	m ³ /h	275~610	380~960
Pressione statica Static pressure	Pa	0-25-50	0-25-50
Pressione sonora Sound pressure (SHi/Hi/Mi/Lo)	dB(A)	40/38/36/34	43/40/38/36
Potenza sonora Sound power	dB(A)	50/48/46/44	53/50/48/46
Dimensioni Dimensions (LxPxH)	mm	700x450x200	1000x450x200
Peso Weight	Kg	17	22
Tubazioni frigorifere Refrigeration piping	inch	1/4"-3/8"	1/4"-1/2"
Temperatura impostabile Set temperature range	°C	+10~+25	
Umidità impostabile Settable humidity	%	40-90	
Comandi di serie Standard controls	-	Filocomando con Wi-Fi Wired Controller with Wi-Fi	

* I dati riportati in tabella si riferiscono a un volume stimato calcolato ipotizzando una cantina con un basso livello di isolamento | The data shown in the table refer to an estimated volume calculated assuming a poorly insulated cellar.

Umidificatore | Humidifier



CS-UMIDY

UMIDIFICATORE HUMIDIFIER		
Codice Code	Cod.	CS-UMIDY
Alimentazione Power supply	V-Hz-Ph	230-50-1
Assorbimento elettrico Electrical power absorbed	W	80-100
Cavo di alimentazione Recommended power cable (core)	-	Di serie standard
Lunghezza cavo alimentazione Length of the power cable	m	3
Sezione del cavo Cable cross-section	mm ²	1
Pressione sonora Sound pressure (SHi/Hi/Mi/Lo)	dB(A)	1/2
Potenza sonora Sound power	dB(A)	1/2
Dimensioni Dimensions (LxPxH)	mm	300x230x600
Peso Weight	Kg	5,47
Flusso di nebulizzazione regolabile min/max Adjustable mist flow: min/max	L	0.9/1.8
Capacità di umidificazione Humidification capacity	L/h	1.4-1.8
Nebulizzazione Misting	ml/H	1800
Max umidità di lavoro Max operating humidity	%	80
Max temperatura dell'acqua di carico Maximum inlet water temperature	°C	40
Capacità serbatoio Tank capacity	L	15
Attacco acqua Water connection	Pollici/Inch	1/2"
Diametro tubo nebulizzazione Misting pipe diameter	mm	75
Possibilità attacco rete idrica Water mains connection available	-	sì
Tubo di collegamento alla rete idrica Pipe for water mains connection	cm	160
Range temperatura di lavoro Working temperature range	°C	5-40
Filtro Filter	-	di serie standard

Motocondensanti esterne | External condensing units



CSO-09(W)-A | CSO-12(W)-A

WINE

UNITÀ ESTERNA WINE WINE OUTDOOR UNIT				
Codice Code		Cod.	CSO-09(W)-A	CSO-12(W)-A
Alimentazione Power supply		V-Hz-Ph	230-50-1	
Raffreddamento Cooling	Pot nom. Nom. capacity	W/BTU	2600/9000	3500/12000
	Ass. Elet. Power input	W	1010	1540
	EER	W/W	2,57	2,27
Riscaldamento Heating	Pot nom. Nom. capacity	W/BTU	2850/9900	3800/13200
	Ass. Elet. Power input	W	1000	1650
	COP	W/W	2,85	2,53
Pressione sonora max Sound pressure max		dB(A)	53	55
Potenza sonora Sound power		dB(A)	62	63
Dimensioni Dimensions (LxPxH)		mm	830x325x540	830x325x540
Peso Weight		Kg	30	40
Refrigerante Refrigerant	Tipo Type	-	R32	
	Precarica Precharge	Kg	0,78	0,93
	Carica agg. Add. charge	gr/m	20	
Tubazioni frigorifere Refrigeration piping	Dimensioni Dimensions	inch	1/4"-3/8"	1/4"-1/2"
	Max lungh. prec. Max precharge length	m	5	
	Max lungh. Max piping length	m	20	
	Max dislivello Max elevation difference	m	10	
Temp. esterna di funzionamento External operating temp.		°C	-15~+52	

Gli invisibili Wine | The Invisible Wine



ELFO-09-WN



ELFO-12-WN



UNITÀ CONDENSANTE ELFO WINE CONDENSING UNIT ELFO WINE				
Codice Code		Cod.	ELFO-09-WN	ELFO-12-WN
Alimentazione Power supply		V-Hz-Ph	230-50-1	230-50-1
Protezione da sovracorrente Max overcurrent protection		A	16	25
Sezione cavi alimentazione Power cable cross-sectional area		mm ²	1,5	2,5
Raffreddamento Cooling	Pot. nom. Nom. capacity	W/BTU	2600/9000	3500/12000
	Ass. Elet. Power input	W	1100	1650
	EER	W/W	2.36	2.12
Riscaldamento Heating	Pot. nom. Nom. capacity	W/BTU	2850/9900	3800/13200
	Ass. Elet. Power input	W	1200	1800
	COP	W/W	2.75	3.05
Pressione sonora max Sound pressure max		dB(A)	42	42
Potenza sonora max Sound pressure max		dB(A)	57	57
Dimensioni Dimensions (LxPxH)		mm	786x315x558	1055x455x702
Peso Weight		Kg	41	72
Refrigerante Refrigerant	Tipo Type	-	R32	R32
	Precarica Precharge	Kg	0,75	1,00
	Carica agg. Add. charge	gr/m	22	22
Tubazioni frigorifere Refrigeration piping	Dimensioni Dimensions	inch	1/4"-3/8"	1/4"-1/2"
	Max lungh. prec. Max precharge length	m	7,5	10
	Max lungh. Max piping length	m	10	20
	Max dislivello Max elevation difference	m	5	5
Temp. esterna di funzionamento External operating temp.		°C	0~+52	0~+52
Fori aria Air connections		mm/nr	ø200 x2	ø200 x4

Gli invisibili Wine | The Invisible Wine



IDRA-09-WN

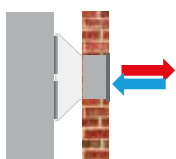
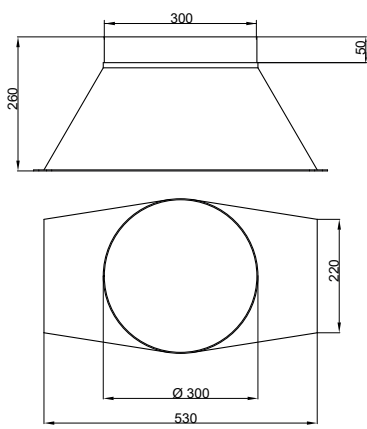
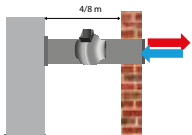
IDRA-12-WN



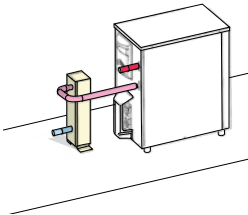
UNITÀ CONDENSANTE IDRA WINE CONDENSING UNIT IDRA WINE				
Codice Code		Cod.	IDRA-09-WN-A	IDRA-12-WN-A
Alimentazione Power supply		V-Hz-Ph	230-50-1	230-50-1
Protezione da sovracorrente Max overcurrent protection		A	16	25
Sezione cavi alimentazione Power cable cross-sectional area		mm ²	1,5	2,5
Raffreddamento Cooling	Pot. nom. Nom. capacity	W/BTU	2600/9000	3500/12000
	Ass. Elet Power input	W	930	1200
	EER	W/W	2,8	2,5
Riscaldamento Heating	Pot. nom. Nom. capacity	W/BTU	2625/9010	3900/13300
	Ass. Elet Power input	W	880	1290
	COP	W/W	2.98	3.02
Pressione sonora max Sound pressure max		dB(A)	42	42
Potenza sonora max Sound pressure max		dB(A)	57	57
Dimensioni Dimensions (LxPxH)		mm	470x300x530	500x300x530
Peso Weight		Kg	33	34
Refrigerante Refrigerant	Tipo Type	-	R32	R32
	Precarica Precharge	Kg	0,75	1,10
	Carica agg. Add. charge	gr/m	22	22
Tubazioni frigorifere Refrigeration piping	Dimensioni Dimensions	inch	1/4"-3/8"	1/4"-1/2"
	Max lungh. prec. Max precharge length	m	7,5	10
	Max lungh. Max piping length	m	15	20
	Max dislivello Max elevation difference	m	5	5
Temp. limite acqua Water temperature range		°C	12*~25	12*~25
Attacchi acqua Water connections		inch	1/2"	1/2"

* Con temperatura compresa tra 7 e 12°C è necessario utilizzare il KIT BIT IDRA | With temperature between 7 and 12°C, it is necessary to use the IDRA BIT KIT.

Accessori per Elfo Wine | Elfo Wine accessories

ACCESSORI PER ELFO WINE ELFO WINE ACCESSORIES		
	COD.	DESCRIZIONE - DESCRIPTION
	EL1VASC	Vaschetta raccogli condensa. Dimensioni 885x370x25 mm. Condensate collection tray. Dimensions: 885x370x25 mm.
	EL2VASC	Vaschetta raccogli condensa. Dimensioni 925x380x25 mm. Condensate collection tray. Dimensions: 925x380x25 mm.
	EL3VASC	Vaschetta raccogli condensa. Dimensioni 1060x380x25 mm. Condensate collection tray. Dimensions: 1060x380x25 mm.
 	R-552230	Raccordo in acciaio zincato. Misure (LxP) 550x230 mm - ø 300 mm. Congloba i due raccordi ø 200 in un'unica uscita ø 300mm. Galvanized steel fitting. Measures (WxD) 550x230 mm - ø 300 mm. Combines the two ø 200 outlets into a single ø300 outlet. 
	ANELFO	Anelli di raccordo per Elfo. ø 200mm. Facilita la connessione tra Elfo e condotto d'aria. Connecting rings for Elfo. ø 200mm. Makes connection between Elfo and air duct easier.
	SIL2001000B	Silenziatori flessibili circolari. Dimensioni: ø 200 mm, L 1000 mm. Attenuazione 250 Hz 9 dB (A). Circular flexible silencers - Dimensions: ø 200 mm, L 1000 mm. Attenuation 250 Hz 9 dB (A).
	SIL200500B	Silenziatori flessibili circolari. Dimensioni: ø 200 mm, L 500 mm. Attenuazione 250 Hz 4.5 dB (A). Circular flexible silencers - Dimensions: ø 200 mm, L 500 mm. Attenuation 250 Hz 4.5 dB (A).
	SIL3001000B	Silenziatori flessibili circolari. Dimensioni: ø 300 mm, L 1000 mm. Attenuazione 250 Hz 9 dB (A). Circular flexible silencers - Dimensions: ø 300 mm, L 1000 mm. Attenuation 250 Hz 9 dB (A).
	SIL300500B	Silenziatori flessibili circolari. Dimensioni: ø 300 mm, L 500 mm. Attenuazione 250 Hz 4.5 dB (A). Circular flexible silencers - Dimensions: ø 300 mm, L 500 mm. Attenuation 250 Hz 4.5 dB (A).
 	AXC250	Ventilatore ausiliario (a 1 velocità). Si applica ad ogni canale di espulsione quando serve aumentare la distanza tra Elfo e muro esterno. Va richiesto all'ordine. Non adatto a riduzione Ø300. Auxiliary fan (1 speed). It is applied to each ejection channel when it is necessary to increase the distance between Elfo and external wall. It must be requested when ordering. Not suitable for Ø300 reduction.
	GRIELFO	Griglia in materiale pieghevole per facile installazione dall'interno mm 200. Grid in foldable material for easy installation from the inside mm 200.

Accessori per Idra Wine | Idra Wine accessories

ACCESSORI PER IDRA WINE IDRA WINE ACCESSORIES		
	COD.	DESCRIZIONE - DESCRIPTION
	KIT BT IDRA	Con il Kit Bassa Temperatura per IDRA Wine è possibile aumentare di alcuni gradi la temperatura dell'acqua in ingresso proveniente dalla rete idrica grazie alla sua resistenza elettrica da 2kW, soddisfacendo così i limiti di funzionamento della macchina. With the Low Temperature Kit for IDRA Wine, it is possible to increase the temperature of the incoming water from the water supply by a few degrees thanks to its 2kW electric heating element, thus meeting the machine's operating limits.
	KIT SST IDRA	Kit super silent per l'abbassamento della potenza sonora percepita. Adatto ad installazioni sensibili. Kit super silent for lowering the perceived sound power. Suitable for sensitive installations.
	KIT AWHAM	Kit anti colpo d'ariete. Riduce gli sbalzi di pressione del circuito di adduzione acqua che potrebbero causare rumorosità e vibrazioni indesiderate. Anti water hammer kit. Reduces pressure surges in the water supply circuit that could cause unwanted noise and vibration.
	RID-PR	Riduttore di pressione con manometro integrato. Pressure reducer with integrated pressure gauge.
	VALSIC	Valvola acqua di sicurezza normalmente chiusa. La valvola si chiude nel caso di mancanza di corrente, spegnimento della unità e unità in errore. Normally closed safety water valve. The valve closes in case of power failure, unit shutdown and unit in error.

Linea bassa temperatura Coolsafe | Low temperature line Coolsafe



CSO-09 | CSO-12

COOLSAFE

UNITÀ ESTERNA COOLSAFE COOLSAFE OUTDOOR UNIT				
Codice Code		Cod.	CSO-09	CSO-12
Alimentazione Power supply		V-Hz-Ph	230-50-1	
Raffreddamento Cooling	Pot. nom. Nom. capacity	W/BTU	2600/9000	3500/12000
	Ass. Elet. Power input	W	1010	1540
	EER	W/W	2,57	2,27
Pressione sonora max Sound pressure max		dB(A)	53	55
Potenza sonora Sound power		dB(A)	62	63
Dimensioni Dimensions (LxPxH)		mm	830x325x540	
Peso Weight		Kg	30	40
Refrigerante Refrigerant	Tipo Type	-	R32	
	Precarica Precharge	Kg	0,78	0,93
	Carica agg. Add. charge	gr/m	20	
Tubazioni frigorifere Refrigeration piping	Dimensioni Dimensions	inch	1/4"-3/8"	1/4"-1/2"
	Max lungh. prec. Max precharge length	m	5	
	Max lungh. Max piping length	m	20	
	Max dislivello Max elevation difference	m	10	
Temp. esterna di funzionamento External operating temp.		°C	-15~+52	

UNITÀ INTERNA COOLSAFE COOLSAFE INSIDE UNIT				
Codice Code		Cod.	CSI-09	CSI-12
Alimentazione Power supply		V-Hz-Ph	230-50-1	
Volume della cantina* Wine Cellar volume*		m³	45/66	57/87
Potenza di raffreddamento Cooling capacity		W/BTU	2600/9000	3500/12000
Assorbimento elettrico Electrical power absorbed		W	1010	1540
Portata d'aria Air flow		m³/h	230~580	480~850
Pressione sonora Sound pressure (SHi/Hi/Mi/Lo)		dB(A)	40/35/22/20	47/44/31/29
Potenza sonora Sound power		dB(A)	53/48/35/33	58/55/42/40
Dimensioni Dimensions (LxPxH)		mm	850x291x203	972x302x224
Peso Weight		Kg	10	13
Tubazioni frigorifere Refrigeration piping		inch	1/4"-3/8"	1/4"-1/2"
Refrigerante Refrigerant		-	R32	
Temperatura impostabile Set temperature range		°C	+10~+25	
Comandi di serie Standard controls		-	Telecomando e Wi-Fi Remote control and Wi-Fi	

* I dati riportati in tabella si riferiscono a un volume stimato calcolato ipotizzando una cantina con un basso livello di isolamento | The data shown in the table refer to an estimated volume calculated assuming a poorly insulated cellar.

Da oltre 30 anni, Tekno Point è leader nella climatizzazione senza unità esterna, in Italia e in Europa. Fondata a Venezia nel 1992, l'azienda unisce tradizione e innovazione, con un forte legame al territorio veneto. Da questa visione nasce WINE, la linea di climatizzatori per cantine, progettata per valorizzare ogni bottiglia. Con tecnologie avanzate per il controllo di temperatura e umidità, Tekno Point continua a innovare, rispettando le antiche regole dell'arte enologica. Grazie per aver scelto Tekno Point, dove tradizione e futuro si incontrano.

For over 30 years, Tekno Point has been a leader in external unit-free air conditioning in Italy and Europe. Founded in Venice in 1992, the company combines tradition and innovation, with strong ties to the Veneto region. From this vision comes **WINE**, the line of wine cellar air conditioners designed to enhance every bottle. With advanced technology for controlling temperature and humidity, Tekno Point continues to innovate while honoring the ancient rules of winemaking. Thank you for choosing Tekno Point, where tradition and the future meet.



TEKNO POINT ITALIA SRL

Via dell'Artigianato, 5 • Marcon (VE) • Italy

Tel. 041 50 20 421 • Fax 041 50 29 514

e-mail info@teknopoint.com

www.teknopoint.com



INQUADRA IL QR-CODE
e scarica il catalogo aggiornato

SCAN THE QR-CODE
and download the updated catalogue

Tekno Point Italia Srl si riserva il diritto di apportare modifiche in qualsiasi momento ai propri prodotti, accessori e dati tecnici al fine di migliorare la propria offerta. Questo documento non ha carattere di documentazione tecnica e potrebbe non essere aggiornato con il prodotto oggetto di offerta commerciale. Si invita a richiedere la documentazione tecnica ufficiale del prodotto che si sta acquistando a Tekno Point Italia.

Tekno Point reserves the right to make changes at any time to its products, accessories, and technical data in order to improve its offerings. The catalogue is not intended as technical documentation and may not be updated with the product being offered commercially. We recommend requesting the official technical documentation of the product being purchased from Tekno Point Italia.