

IL MICROCLIMA PERFETTO PER LA TUA CANTINA

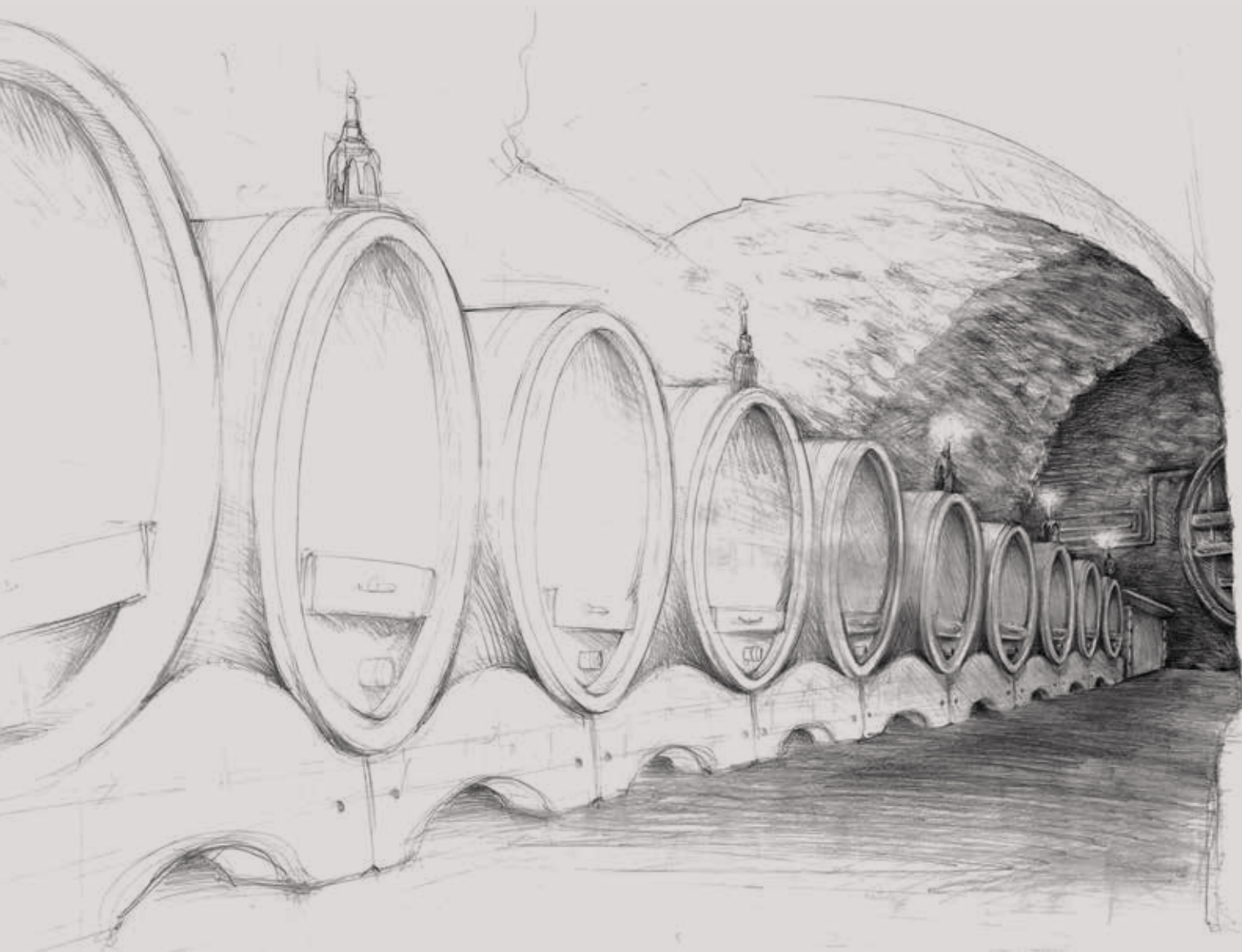
PERFECT MICROCLIMATE FOR WINE CELLAR



Edition 2025
ITA | ENG

tekno
point[®]
Invisible Climate System

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	
Monoblocco Wine	14
Monoblock Wine	
Sistema splittato Wine	20
Wine split system	
Unità interne murali Wine	26
Wall mounted Wine	
Unità interne canalizzate Wine	28
Wine duct indoor units	
Comandi e controllo remoto	30
Controls and remote control	
Non solo vino	32
Not only wine	
Linea Coolsafe	33
Coolsafe line	
Schede tecniche	34
Datasheets	
Tekno Point Italia	42
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



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. Funzione disponibile esclusivamente nella versione Alpi.



UMIDIFICAZIONE ADIABATICA

Attraverso una nebbia finissima che evapora nell'aria del locale è possibile raggiungere il valore desiderato di umidità (40-90%).



DEUMIDIFICAZIONE ISOTERMA

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



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



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. Function available exclusively in the Alps version.



ADIABATIC HUMIDIFICATION

Through a very fine mist that evaporates in the air of the room, it is possible to reach the desired value of humidity (40-90%).



ISOTHERMAL DEHUMIDIFICATION

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



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 I WINE INDOOR UNIT MODELS											
Serie I Series		Monoblocco Monoblock		Mediterraneo		Split Alpi				Coolsafe	
Tipo U.I. Type I.U.	-	Monoblocco Monoblock		Split a parete Wall mounted		Split a parete Wall mounted		Canalizzato Duct		Split a parete Wall mounted	
Modello Model	-	WN-M03	WN-M05	WN-09	WN-12	WN-09-A	WN-12-A	DUCT-WN-09-A	DUCT-WN-12-A	CSI-09	CSI-12
Capacità Capacity	W	700	1.100	2.600	3.500	2.600	3.500	2.600	3.500	2.600	3.500
	BTU	2500	4000	9.000	12.000	9.000	12.000	9.000	12.000	9.000	12.000
Volume cantina Wine cellar volume	m ³	30	50	45/66	57/87	45/66	57/87	41/60	45/65	45/66	57/87
Funzioni Functions	Manuale I Manual	-	-	X	X	X	X	-	-	X	X
	Auto	X	X	-	-	-	-	X	X	-	-
Solo Freddo Only cooling	-	-	-	X	X	-	-	-	-	X	X
Freddo e caldo Cool and Heat	-	X	X	-	-	X	X	X	X	-	-
Controlli Controls	Telecomando IR IR remote controller	-	-	X	X	X	X	-	-	X	X
	Filocomando Wired controller	X	X	-	-	X	X	X	X	-	-
Colore Color	Grigio antracite Grey antracite	X	X	X	X	X	X	-	-	-	-
	Bianco White	-	-	X	X	-	-	-	-	X	X
Umidificazione adiabatica Adiabatic humidification	-	X	X	X	X	X	X	X	X	-	-
Deumidificazione isoterma Isothermal dehumidification	-	X	X	-	-	X	X	X	X	-	-
App Wifi e controllo remoto Wifi App and remote control	-	X	X	X	X	X	X	X	x	X	X

MODELLI UNITÀ ESTERNE WINE | WINE OUTDOOR UNIT MODELS

Serie Series		Mediterraneo		Alpi		Unità condensante a scomparsa Concealed condensing unit				Coolsafe	
Tipo U.E. Type O.U.	-	Unità esterna Outdoor unit		Unità esterna Outdoor unit		Elfo Wine		Idra Wine		Unità esterna Outdoor unit	
Modello Model	-	CS0-09 (W)	CS0-12 (W)	CS0-09 (W)-A	CS0-12 (W)-A	ELFO-09- WN	ELFO-12- WN	IDRA-09-WN	IDRA-12-WN	CS0-09	CS0-12
Capacità Capacity	W	1010	1540	1010	1540	1010	1540	930	1200	930	1200
	BTU	9.000	12.000	9.000	12.000	9.000	12.000	9.000	12.000	9.000	12.000
Solo Freddo Only cooling	-	X	X	-	-	X	X	-	-	X	X
Freddo e caldo Cool and heat	-	-	-	X	X	-	-	X	X	-	-





**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 ben isolati fino a 30 m³, mentre la versione M05 è progettata per spazi fino a 50 m³. La nuova generazione di monoblocco introduce importanti innovazioni, come il controllo e il mantenimento automatico di temperatura (10-25°C) e umidità (40-75%).

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 well-insulated rooms up to 30 m³, while the M05 version is designed for spaces up to 50 m³.

The new monoblock generation introduces important innovations, such as automatic control and maintenance of temperature (10-25°C) and humidity (40-75%).

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

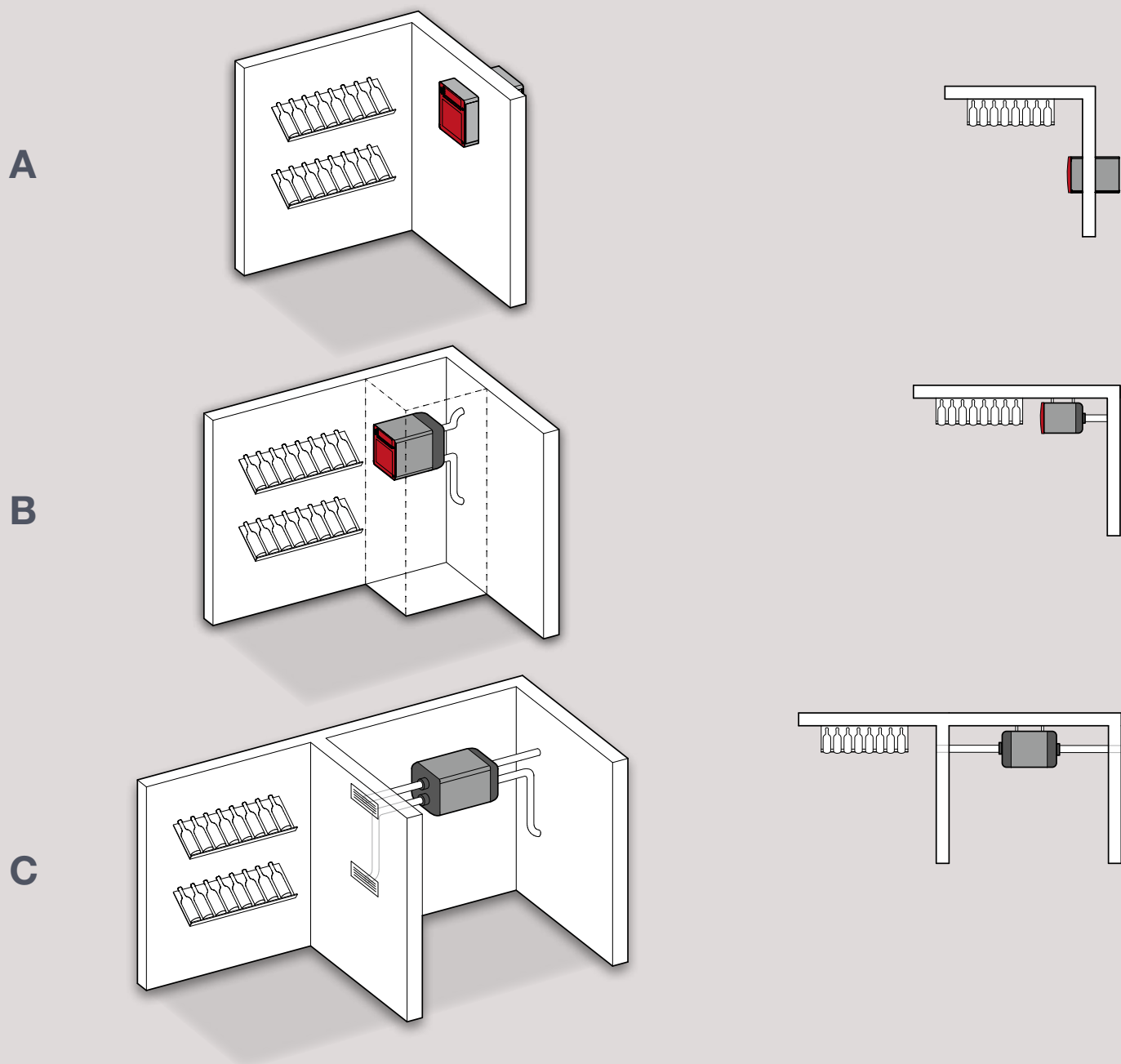
Applicabile al monoblocco sia sul lato interno, verso la cantina, che sul lato esterno, permettendoti di climatizzare qualsiasi ambiente tu voglia dedicare alla tua cantina.

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

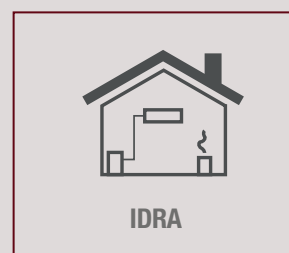
Ad ogni clima la sua soluzione | A Solution for Every Climate

Oltre al monoblocco, Tekno Point ha creato il sistema splittato per i prodotti Wine disponibile in due varianti: la Linea Mediterraneo e la Linea Alpi. Progettate per adattarsi alle diverse esigenze climatiche, queste linee offrono soluzioni su misura per garantire la conservazione del vino, ognuno con funzioni specifiche. Entrambe sono disponibili sia con la classica unità esterna che con la motocondensante a scomparsa.

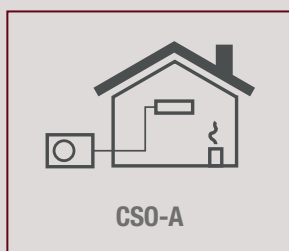
In addition to the monoblock system, Tekno Point has developed a split system for its Wine products, available in two variants: the Mediterraneo Line and the Alpi Line. Designed to suit different climatic needs, these lines provide tailored solutions to ensure optimal wine preservation, each featuring specific functions. Both are available with the classic outdoor unit as well as with the concealed condensing unit.

Scegli la motocondensante | Choose the condensing unit

Linea Mediterraneo | Mediterraneo Line



Linea Alpi | Alpi Line



Sistema splittato Wine
Wine split system



Funzioni Linea Mediterraneo | Mediterraneo Line functions



Funzione raffreddamento 10-25°C
Cooling function 10-25°C



Funzione umidificazione 40-90%
Humidification function 40-90%



Gestione e controllo tramite app
Management and control via app



Funzioni Linea Alpi | Alpi Line functions



**Seleziona la temperatura desiderata (10-25 °C):
la macchina imposterà automaticamente le modalità
di raffreddamento o riscaldamento per adattare il clima
della cantina alle tue esigenze, qualunque sia
la temperatura esterna.**

Select the desired temperature (10-25 °C): the machine will automatically set cooling or heating modes to adapt the climate of the cellar to your needs, whatever the outside temperature.



**La gestione automatizzata delle funzioni
di umidificazione e deumidificazioni permette
il mantenimento controllato del valore di umidità
relativa della tua cantina (40-90%).**

Automated management of humidification and dehumidification functions allows controlled maintenance of your cellar's humidity value (40-90%).



Gestione e controllo tramite app
Management and control via app



Precisione climatica a zero impatto

Climate precision with zero impact

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.



Idra Wine è il sistema di climatizzazione invisibile condensato ad acqua che grazie alla tecnologia Full DC inverter e 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.



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. Disponibile solo nella versione Mediterraneo.

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 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, 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. Available only in the Mediterranean version.

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. 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. 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 Wine Split | Wine Split 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.

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.

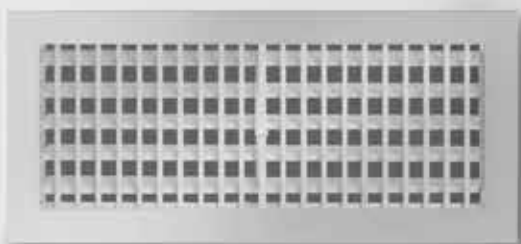


UNITÀ INTERNE CANALIZZATE WINE

WINE DUCT INDOOR UNITS



Griglia rettangolare | Rectangular grid
Nero | Black



Griglia rettangolare | Rectangular grid
cromato | chromed



Griglia rettangolare | Rectangular grid
Bianco | White



Griglia lineare | Linear grid
Nero | Black



Griglia lineare | Linear grid
cromato | chromed

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 idrofiliaco “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 Wine Duct | Wine Duct 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.

The Wine Duct indoor units feature a humidifier designed to spray water, creating a fine mist that is quickly absorbed by the environment, ensuring effective humidity replenishment.



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.

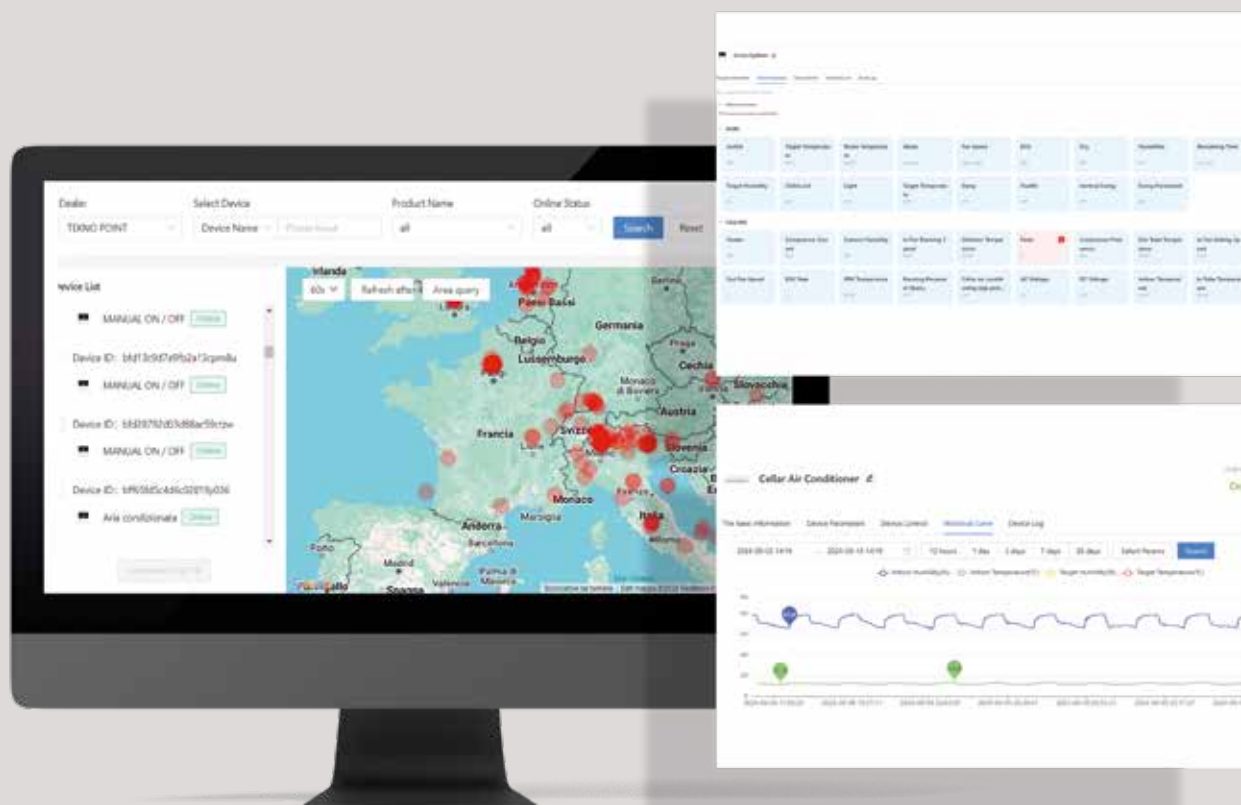


Gestione e controllo remoto | Remote management and control



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 ha tutte le caratteristiche di un climatizzatore di alta gamma. 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 the air conditioner dedicated to cooling only up to 10°C all year round. Silent and small in size, it has all the features of a high-end air conditioner. It is perfect in all environments that require forced temperature reduction: medicines storage rooms, nurseries, perishable food storage cells, temperature-controlled warehouses, server rooms, cosmetics laboratories...

Monoblocco Wine | Monoblock Wine



MONOBLOCCO WINE MONOBLOCK WINE			
Codice Code	Cod.	WN-M03 *	WN-M05 *
Volume della cantina Wine Cellar volume	m³	30	50
Potenza di raffreddamento Cooling capacity	W/BTU	700/2500	1100/4000
Potenza di riscaldamento Heating capacity	W/BTU	800/2900	800/2900
Assorbimento elettrico Electrical power absorbed	W	320 (+800)	500 (+800)
Resistenza elettrica Electrical resistance	W	800	800
Portata d'aria Air flow	m³/h	250~300	300~350
Pressione sonora Sound level (1m/3m)	dB(A)	52/48	52/48
Alimentazione Power supply	V-Hz-Ph	230-50-1	
Dimensioni Dimensions (LxPxH)	mm	450x615x480	
Peso Weight	Kg	42	44
Refrigerante Refrigerant	-	R290	
Temp. esterna di funzionamento External operating temp.	°C	0~+52	
Temperatura impostabile Set temperature range	°C	+10~+25	
Umidità impostabile Settable humidity	%	40-75	
Comandi di serie Standard controls	-	Filocomando e Wi-Fi Wired Controller and Wi-Fi	
Deumidificazione Dehumidification	-	Isoterma Isotherm	
Umidificazione Humidification	-	Adiabatica Adiabatic	
Collegamento Modbus Modbus connection	-	Di serie Standard	

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

Unità interne murali Wine Split | Wall mounted Wine indoor units

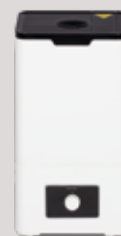


WINE SPLIT WALL MOUNTED WINE					
Linea Line	-	MEDITERRANEO		ALPI	
Codice Code	Cod.	WN-09	WN-12	WN-09-A	WN-12-A
Umidificatore Humidifier	Cod.	CS-UMIDY		CS-UMIDY	
Volume della cantina Wine Cellar volume	m³	45/66	57/87	45/66	57/87
Potenza di raffreddamento Cooling capacity	W/BTU	2600/9000	3500/12000	2600/9000	3500/12000
Potenza di riscaldamento Heating capacity	W/BTU	-	-	2600/9000	3500/12000
Assorbimento elettrico Electrical power absorbed	W	1010	1540	1010 (+800)	1540 (+1200)
Resistenza elettrica Electrical resistance	W	-	-	800	1200
Portata d'aria Air flow	m³/h	230~580	480~850	230~580	480~850
Pressione sonora Sound pressure (SHi/Hi/Mi/Lo)	dB(A)	40/35/22/20	47/44/31/29	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	53/48/35/33	58/55/42/40
Alimentazione Power supply	V-Hz-Ph	230-50-1	230-50-1	230-50-1	230-50-1
Dimensioni Dimensions (LxPxH)	mm	850x203x291	972x224x302	850x203x291	972x224x302
Peso Weight	Kg	10	13	10	13
Tubazioni frigorifere Refrigeration piping	inch	1/4"-3/8"	1/4"-1/2"	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 e Wi-Fi Remote control and Wi-Fi		Telecomando, Filocomando e Wi-Fi Remote control, Wired controller and Wi-Fi	

Unità interne Duct Wine | Duct Wine indoor units



CS-UMIDY



WINE DUCT DUCT WINE INDOOR UNIT			
Linea Line	-	ALPI	
Codice Code	Cod.	DUCT-WN-09-A	DUCT-WN-12-A
Umidificatore Humidifier	Cod.	CS-UMIDY	
Volume della cantina Wine Cellar volume	m³	41/60	45/65
Potenza di raffreddamento Cooling capacity	W/BTU	2600/9000	3500/12000
Potenza di riscaldamento Heating capacity	W/BTU	2850/9000	3800/12950
Assorbimento elettrico Electrical power absorbed	W	1050	1350
Resistenza elettrica Electric heater	W	800	1200
Portata d'aria Air flow	m³/h	275~610	380~960
Pressione statica Static pressure	Pa	0-25-50	0-25-50-70
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
Alimentazione Power supply	V-Hz-Ph	230-50-1	230-50-1
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 e Wi-Fi Wired Controller and Wi-Fi	

Motocondensanti esterne | External condensing units



WINE

UNITÀ ESTERNA WINE WINE OUTDOOR UNIT						
Linea Line		-	MEDITERRANEO		ALPI	
Codice Code		Cod.	CSO-09(W)	CSO-12(W)	CSO-09(W)-A	CSO-12(W)-A
Raffreddamento Cooling	Pot nom. Nom. capacity	W/BTU	2600/9000	3500/12000	2600/9000	3500/12000
	Ass. Elet. Power input	W	1010	1540	1010	1540
	EER	W/W	2,57	2,27	2,5	2,27
Riscaldamento Heating	Pot nom. Nom. capacity	W/BTU	-	-	2850/9000	3800/12950
	Ass. Elet. Power input	W	-	-	1000	1500
	EER	W/W	-	-	2,8	2,53
Pressione sonora max Sound pressure max		dB(A)	53	55	53	55
Potenza sonora Sound power		dB(A)	62	63	62	63
Alimentazione Power supply		V-Hz-Ph	230-50-1			
Dimensioni Dimensions (LxPxH)		mm	830x325x540	830x325x540	830x325x540	830x325x540
Peso Weight		Kg	30	40	30	40
Refrigerante Refrigerant	Tipo Type	-	R32			
	Precarica Precharge	Kg	0,78	0,93	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"	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	0~+52		-15~+52	

Gli invisibili Wine | The Invisible Wine



ELFO-09-WN



ELFO-12-WN



UNITÀ CONDENSANTE ELFO WINE CONDENSING UNIT ELFO WINE				
Linea Line		-	MEDITERRANEO	
Codice Code		Cod.	ELFO-09-WN	ELFO-12-WN
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)	42	42
Potenza sonora max Sound pressure max		dB(A)	57	57
Alimentazione Power supply		V-Hz-Ph	230-50-1	230-50-1
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						
Linea Line		-	MEDITERRANEO		ALPI	
Codice Code		Cod.	IDRA-09-WN	IDRA-12-WN	IDRA-09-WN-A	IDRA-12-WN-A
Raffreddamento Cooling	Pot. nom. Nom. capacity	W/BTU	2600/9000	3500/12000	2600/9000	3500/12000
	Ass. Elet Power input	W	930	1200	930	1200
	EER	W/W	2,8	2,5	2,8	2,5
Riscaldamento Heating	Pot. nom. Nom. capacity	W/BTU	-	-	2850/9000	3800/12950
	Ass. Elet Power input	W	-	-	1000	1300
	EER	W/W	-	-	2,8	2,9
Pressione sonora max Sound pressure max		dB(A)	42	42	42	42
Potenza sonora max Sound pressure max		dB(A)	57	57	57	57
Alimentazione Power supply		V-Hz-Ph	230-50-1	230-50-1	230-50-1	230-50-1
Dimensioni Dimensions (LxPxH)		mm	470x300x530	500x300x530	470x300x530	500x300x530
Peso Weight		Kg	33	34	33	34
Refrigerante Refrigerant	Tipo Type	-	R32	R32	R32	R32
	Precarica Precharge	Kg	0,75	1,10	0,75	1,10
	Carica agg. Add. charge	gr/m	22	22	22	22
Tubazioni frigorifere Refrigeration piping	Dimensioni Dimensions	inch	1/4"-3/8"	1/4"-1/2"	1/4"-3/8"	1/4"-1/2"
	Max lungh. prec. Max precharge length	m	7,5	10	7,5	10
	Max lungh. Max piping length	m	15	20	15	20
	Max dislivello Max elevation difference	m	5	5	5	5
Temp. limite acqua Water temperature range		°C	12*~25	12*~25	12*~25	12*~25
Attacchi acqua Water connections		inch	1/2"	1/2"	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.

Linea bassa temperatura | Low temperature line



COOLSAFE

UNITÀ INTERNA COOLSAFE COOLSAFE INSIDE UNIT			
Codice Code	Cod.	CSI-09	CSI-12
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)	53/48/35/33	58/55/42/40
Alimentazione Power supply	V-Hz-Ph	230-50-1	
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	

Linea bassa temperatura Coolsafe | Low temperature line Coolsafe



COOLSAFE

UNITÀ ESTERNA COOLSAFE COOLSAFE OUTDOOR UNIT				
Codice Code		Cod.	CSO-09	CSO-12
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
Alimentazione Power supply		V-Hz-Ph	230-50-1	
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	

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 W^{INE}, 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

W^{INE}, 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.