

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Expositor Refrigerado de Vinícula para 5 Garrafas

Informacoes do Produto

SKU:	CHCV-7-DC	Modelo:	CV-7-DC
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	690 x 190 x 255 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	CV-7-DC
Instalação	De Bancada
Temperatura	Positiva
Tipo	Expositor

Descricao Resumida

Expositor refrigerado para 5 garrafas de vinho, com controlo eletrónico de temperatura (+4°C a +16°C). Ideal para bares e restaurantes.

Descricao Completa

Expositor de Vinhos — Principais Vantagens

Este inovador expositor refrigerado foi concebido para realçar a seleção de vinhos em qualquer estabelecimento. Com a sua capacidade para cinco garrafas de 75cl, mantém o vinho na temperatura ideal de serviço, garantindo a melhor experiência para os seus clientes. A tecnologia de arrefecimento por compressor com placas de contacto é especialmente eficaz para vinhos brancos e espumantes, mas também serve para vinhos tintos, oferecendo versatilidade única no setor da restauração e hotelaria.

O controlo eletrónico de temperatura com indicador LED permite um ajuste preciso e monitorização constante, assegurando a conservação perfeita das suas garrafas. Com um design ergonómico e moderno, este display não só organiza as garrafas de forma elegante, mas também funciona como um elemento apelativo na decoração do seu espaço, convidando à experiência.

Aplicações Profissionais

Um display refrigerado como este é indispensável para bares, restaurantes e garrafeiras que desejam apresentar e armazenar as suas garrafas de vinho de forma profissional. A sua capacidade de manter temperaturas entre +4°C e +16°C é ideal para diferentes tipos de vinho, desde um branco fresco a um tinto encorpado.

A sua utilização otimiza o serviço, permitindo que os empregados de mesa apresentem aos clientes o vinho à temperatura ideal, realçando os seus aromas e sabores. Este equipamento é uma mais-valia tanto para negócios que procuram maximizar a satisfação do cliente quanto para aqueles que pretendem um showcase de bebidas elegante e funcional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	5 garrafas (75cl)
Temperatura	+4°C a +16°C

Característica	Detalhe
Consumo (kwh/24h)	0,5
Dimensões (AxFxH)	690x190x255 mm
Sistema de refrigeração	Por compressor com placas de contacto
Controlo de temperatura	Eletrónico com indicador LED
Voltagem	220-240V
Classe climática	ST

Perguntas Frequentes

Para que tipos de vinho este expositor é mais adequado?

É ideal para uma variedade de vinhos, incluindo brancos e espumantes, devido ao seu sistema de arrefecimento por placas de contacto. Também pode ser utilizado para vinhos tintos, assegurando sempre a temperatura perfeita de serviço.

Qual a capacidade máxima de garrafas que este expositor suporta?

Este modelo foi especificamente concebido para armazenar e exibir até 5 garrafas de vinho de 75cl, tornando-o compacto e eficiente para espaços variados.

Como é feito o controlo da temperatura neste equipamento?

O controlo da temperatura é feito eletronicamente, o que permite ajustes precisos. Além disso, existe um indicador LED visível que facilita a monitorização constante da temperatura interna.

Este expositor é de fácil integração em qualquer ambiente de negócio?

Sim, o seu design ergonómico e as dimensões compactas (690x190x255 mm) fazem com que se integre facilmente em balcões de bar, prateleiras ou outras áreas de exposição em restaurantes e esplanadas.

Quais são os principais benefícios de ter este expositor no meu estabelecimento?

Permite-lhe exibir a sua seleção de vinhos de forma elegante e profissional, otimizando a temperatura de serviço para a melhor experiência do cliente. Além disso, a sua eficiência energética (0,5 kWh/24h) contribui para a redução de custos operacionais e eleva o nível do seu serviço de vinhos.