

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



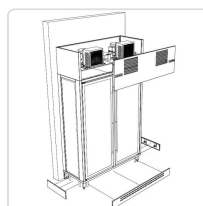
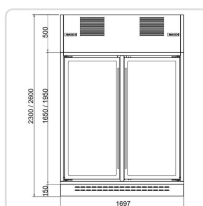
Acesso rapido
ao produto

Garrafeira Expositora Central 2600mm, 2 Portas, 2 Temperaturas

Informacoes do Produto

SKU:	EX19092443	Modelo:	WI-2C-GRE-26 TR HC
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	WI-2C-GRE-26 TR HC
Nº de Portas	2
Tipo	Expositor

Descricao Resumida

Garrafeira expositora central de 2600 mm com 2 portas e 2 zonas de temperatura. Ideal para apresentação e conservação de vinhos em ambientes profissionais.

Descricao Completa

Esta garrafeira expositora central, com 2600 mm de altura e duas portas, oferece dois ambientes de temperatura independentes para a conservação e apresentação de vinhos em espaços profissionais.

Garrafeira profissional — Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	1697 x 632 x 2600 mm
Acabamento	Cinzento
Número de Portas	2
Tipo de Configuração	Central (ideal para ilha)
Potência	2980 W
Tensão	230/1/50 Hz
Gama de Temperatura	5°C a 18°C (2 zonas independentes)
Tipo de Arrefecimento	Ventilado
Iluminação	LED potente, ajustável em intensidade
Paredes	Vidro duplo com câmara de ar (laterais e central)

Parede Traseira	Totalmente envidraçada
Puxador	Aço inoxidável
Segurança	Fechadura com chave
Controlo	Termostato digital por ambiente
Gestão de Condensados	Bandeja coletora
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar
Prateleiras	Não incluídas (a escolher como acessório)

Aplicações Profissionais

Esta garrafeira é uma solução premium para estabelecimentos que valorizam a apresentação e conservação de vinhos, como hotéis de luxo, restaurantes de cozinha de autor, wine bars, garrafeiras especializadas e espaços de eventos com serviço de catering.

Garrafeira Expositora — Principais Vantagens

- **Versatilidade de Exposição:** O design central com parede traseira totalmente envidraçada permite o posicionamento em ilha, otimizando a visibilidade dos vinhos em qualquer ângulo.
- **Controlo Preciso de Temperatura:** Com dois ambientes independentes, garante a conservação ideal para diferentes tipos de vinho, entre 5°C e 18°C.
- **Eficiência e Segurança:** O vidro duplo, a iluminação LED ajustável e a fechadura com chave combinam eficiência energética com proteção do produto.
- **Design Robusto e Elegante:** A construção com puxadores em aço inoxidável e o acabamento cinzento conferem durabilidade e sofisticação ao espaço.
- **Arrefecimento Homogéneo:** O sistema de arrefecimento ventilado assegura uma temperatura consistente em todo o interior da garrafeira, essencial para a qualidade do vinho.

A garrafeira é fornecida com prateleiras?

Não, esta garrafeira é fornecida sem prateleiras. A configuração de prateleiras mais adequada deve ser escolhida separadamente como acessório, de acordo com as necessidades específicas do seu projeto.

?

Qual a vantagem de ter duas zonas de temperatura independentes?

As duas zonas de temperatura permitem conservar diferentes tipos de vinho (por exemplo, tintos e brancos) nas suas condições ideais, entre 5°C e 18°C, maximizando a qualidade e o sabor para os seus clientes.

Como é feita a instalação desta garrafeira?

Esta garrafeira é fornecida montada e pronta a instalar. Recomenda-se que a ligação elétrica e o posicionamento sejam realizados por um profissional qualificado para garantir o correto funcionamento e segurança.

É possível ajustar a intensidade da iluminação interna?

Sim, a garrafeira incorpora uma potente iluminação LED em cada canto, cuja intensidade é ajustável, permitindo criar o ambiente perfeito para a exposição dos seus vinhos.

Este equipamento pode ser usado como elemento separador de ambientes?

Sim, a parede traseira totalmente envidraçada e a configuração central tornam-na ideal para ser utilizada como elemento de ilha, separando ambientes de forma elegante e funcional, enquanto expõe os vinhos.