

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

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



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

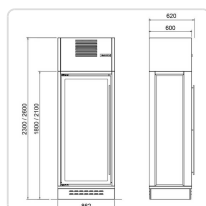
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado
na imagem.

Garrafeira Expositiva 1 Porta, 2600 mm Altura, Configuração Central

Informacoes do Produto

SKU:	EX19092444	Modelo:	WI-1C-BLA-26 TR HC
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	WI-1C-BLA-26 TR HC
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Nº de Portas	1
Temperatura	Positiva

Descricao Resumida

Garrafeira expositiva de 2600 mm de altura com 1 porta e configuração central, ideal para exposição premium de vinhos. Controlo digital de temperatura (5-18°C) e iluminação LED ajustável.

Descricao Completa

Esta garrafeira expositiva de 2600 mm de altura, com 1 porta e configuração central, foi concebida para a exposição premium de vinhos em ambientes profissionais, permitindo a visualização do produto de ambos os lados.

garrafeira profissional — Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	862 x 632 x 2600 mm
Altura	2600 mm
Nº de Portas	1
Zonas de Temperatura	1
Configuração	Central (parede traseira totalmente envidraçada)
Acabamento	Preto
Potência	1605 W
Tensão	230V/1/50Hz

Gama de Temperatura	5°C a 18°C
Tipo de Refrigeração	Ventilada
Iluminação	LED potente em cada canto, intensidade ajustável
Paredes	Laterais e centrais de vidro duplo com câmara de ar
Puxador	Aço inoxidável
Fechadura	Incluída, com chave
Termostato	Digital
Bandeja	Para recolha de condensados do evaporador
Observação	Fornecida sem prateleiras

Aplicações Profissionais

Esta garrafeira expositiva é ideal para estabelecimentos que procuram uma solução de exposição de vinhos de alta qualidade, tais como:

- Restaurantes de alta cozinha e fine dining
- Bares de hotel e lounges
- Garrafeiras especializadas e lojas gourmet
- Espaços de eventos e catering premium
- Salas de prova de vinhos

Garrafeira Expositiva — Principais Vantagens

- ****Exposição Premium:**** Design com parede traseira envidraçada para visibilidade total, ideal para instalação em ilha ou como separador de ambientes, destacando a sua seleção de vinhos.
- ****Controlo Preciso:**** Termostato digital e refrigeração ventilada asseguram uma temperatura homogénea e estável entre 5°C e 18°C, essencial para a conservação adequada de vinhos.
- ****Eficiência e Durabilidade:**** Paredes de vidro duplo com câmara de ar e iluminação LED ajustável contribuem para a eficiência energética e uma apresentação apelativa dos vinhos.
- ****Segurança Integrada:**** Equipada com fechadura e puxador em aço inoxidável, oferece segurança para as garrafas expostas, protegendo o seu investimento.
- ****Versatilidade de Configuração:**** Embora fornecida sem prateleiras, permite a personalização do interior com os acessórios de adega mais adequados a cada projeto, adaptando-se às suas necessidades específicas.

Esta garrafeira inclui as prateleiras para as garrafas?

Não, esta garrafeira é fornecida sem prateleiras. Deve selecionar os acessórios de adega e a configuração de prateleiras mais adequada às suas necessidades de exposição e armazenamento.

Qual a vantagem da configuração central com parede traseira envidraçada?

A configuração central permite que a garrafeira seja utilizada como elemento de ilha ou separador de ambientes, oferecendo visibilidade completa dos vinhos de ambos os lados, ideal para destacar a sua seleção.

Qual a gama de temperatura que esta garrafeira pode manter?

Esta garrafeira opera numa gama de temperatura entre 5°C e 18°C, controlada por um termostato digital, garantindo as condições ideais para a conservação de diferentes tipos de vinho.

A iluminação LED é ajustável?

Sim, a garrafeira incorpora uma potente iluminação LED em cada canto, cuja intensidade pode ser ajustada para realçar a apresentação dos seus vinhos de forma eficaz e energeticamente eficiente.

Este equipamento é adequado para a conservação de vinhos a longo prazo?

Sim, com refrigeração ventilada para temperatura homogénea e controlo preciso, esta garrafeira é ideal para a conservação profissional de vinhos, mantendo as suas propriedades organolépticas.