

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

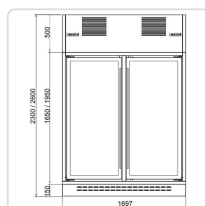


Garrafeira Expositora Elétrica 2600mm, 2 Portas, Dupla Temperatura

Informacoes do Produto

SKU:	EX19092445	Modelo:	WI-2C-BLA-26 TR HC
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	WI-2C-BLA-26 TR HC
Energia	Elétrico
Nº de Portas	2
Tipo	Expositor

Descricao Resumida

Garrafeira expositora de 2600 mm de altura com 2 portas e 2 zonas de temperatura independentes. Ideal para exposição central de vinhos em ambientes profissionais.

Descricao Completa

Esta garrafeira expositora de 2600 mm de altura foi concebida para a conservação e exposição de vinhos, integrando duas zonas de temperatura independentes. O seu design central com parede traseira envidraçada permite a sua utilização como elemento de ilha, ideal para separar ambientes em espaços profissionais.

Garrafeira Profissional — Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	1697 x 632 x 2600 mm
Acabamento	Preto
Número de Portas	2
Tipo de Configuração	Central (parede traseira envidraçada)
Potência	3190 W
Tensão	230/1/50 Hz
Temperatura de Trabalho	5 °C a 18 °C
Arrefecimento	Ventilado

Iluminação	LED ajustável em intensidade
Zonas de Temperatura	2 independentes
Prateleiras	Não incluídas (disponíveis como acessório)

Aplicações Profissionais

Esta garrafeira expositora é ideal para estabelecimentos que procuram uma solução de conservação e exposição de vinhos de alta qualidade. É particularmente adequada para restaurantes de cozinha de autor, hotéis de luxo, wine bars, garrafeiras especializadas, e espaços de catering que necessitem de apresentar a sua seleção de vinhos de forma sofisticada e com controlo preciso da temperatura. O seu design central permite a integração em ambientes onde a visibilidade do produto é crucial, como em ilhas de serviço ou divisórias de sala.

Garrafeira Expositora — Principais Vantagens

- **Controlo de Temperatura Duplo:** Permite a conservação de diferentes tipos de vinho (tintos e brancos) nas suas temperaturas ideais, em compartimentos independentes.
- **Design Central Envidraçado:** A parede traseira totalmente em vidro transforma a garrafeira num elemento de ilha, maximizando a visibilidade dos vinhos e a estética do espaço.
- **Arrefecimento Ventilado Homogéneo:** Garante uma distribuição uniforme da temperatura em cada zona, essencial para a qualidade do vinho.
- **Iluminação LED Ajustável:** Destaca a coleção de vinhos com uma iluminação potente e personalizável, criando um ambiente apelativo.
- **Segurança Integrada:** Equipada com fechadura e chave, oferece proteção adicional para as suas garrafas.

As prateleiras estão incluídas com a garrafeira?

Não, esta garrafeira é fornecida sem prateleiras. Deverá selecionar as configurações de prateleiras mais adequadas para o seu projeto, disponíveis como acessórios.

Qual a vantagem de ter duas zonas de temperatura independentes?

As duas zonas permitem armazenar diferentes tipos de vinho, como tintos e brancos, cada um à sua temperatura ideal de conservação e serviço, sem que um afete o outro.

2

É possível ajustar a intensidade da iluminação LED?

Sim, a iluminação LED incorporada em cada canto da garrafeira é ajustável em intensidade, permitindo-lhe criar o ambiente desejado para a exposição dos seus vinhos.

Qual a gama de temperaturas de funcionamento desta garrafeira?

A garrafeira opera numa gama de temperaturas de 5 °C a 18 °C, ideal para a conservação a longo prazo e para manter os vinhos prontos a servir.

Este equipamento é adequado para um snack-bar ou roulote?

Devido às suas dimensões e características de design e capacidade, esta garrafeira é mais indicada para restaurantes de alta gastronomia, hotéis, wine bars ou garrafeiras especializadas, onde a exposição de uma vasta seleção de vinhos é prioritária.