

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: 07/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



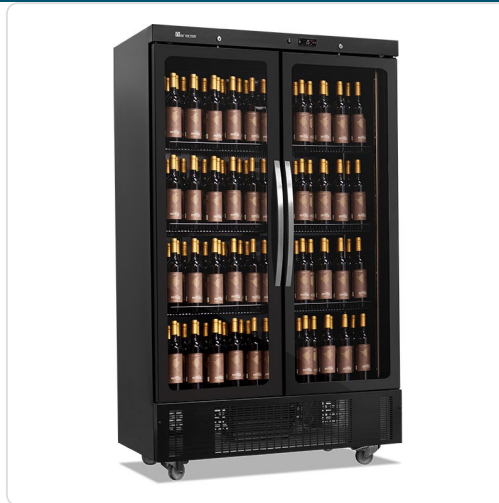
Hotelequip.pt

Armário Expositor de Vinhos Refrigerado 260 Garrafas

Informacoes do Produto

SKU:	CO16909	Modelo:	16909
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	16909

Descricao Resumida

Armário expositor de vinhos refrigerado com 2 portas de vidro para 260 garrafas. Ideal para restauração e hotelaria de alto nível.

Descricao Completa

Armário de Vinhos Refrigerado — Principais Vantagens

Este conservador de vinhos da Linha Service, concebido para uso intensivo, é fundamental para o seu restaurante ou garrafeira. A sua tecnologia permite conservar vinhos numa faixa de temperaturas configuráveis entre +1°C e +20°C, garantindo a condição ideal para cada tipo de vinho. A estrutura robusta e o design elegante, com duas portas de vidro, proporcionam uma excelente visibilidade e proteção para a sua coleção, ao mesmo tempo que economiza energia e mantém um ambiente silencioso.

A conservadora dispõe de descongelação automática e frio ventilado, assegurando uma distribuição uniforme da temperatura e evitando a formação de gelo. A fechadura de série oferece segurança adicional para o seu inventário. Este equipamento foi construído para durar, com uma superfície interior e exterior de aço revestido a preto, e isolamento de 50mm em poliuretano à base de água, contribuindo para a eficiência energética e durabilidade.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, garrafeiras e estabelecimentos de restauração que necessitam de uma solução fiável para a conservação e exposição de vinhos. A grande capacidade para 260 garrafas de 3/4 de litro torna-o adequado para negócios com grande volume de vendas ou para coleções extensas. Este armário é uma mais-valia tanto para a otimização de espaço como para a apresentação dos produtos aos clientes, elevando a experiência enogastronómica.

As rodas com e sem travão permitem uma fácil movimentação e posicionamento, adaptando-se às necessidades dinâmicas de qualquer ambiente profissional.

Características Técnicas

Linha de Produto	Service
Temperatura Configurável	+1°C a +20°C
Portas	2 Portas de Cristal (reversíveis)
Dimensões Externas (LxPxA)	1180 x 645(+40) x 1980 h. mm

Nível de Ruído	< 45dB ... 65 dB (consoante modelo)
Potência Elétrica	240W
Voltagem / Tensão	230V/ 50Hz
Consumo Energético Anual	1389 kWh/ano
Descongelamento	Automático
Sistema de Frio	Ventilado
Capacidade de Garrafas (0,75L)	260 Unidades
Peso Líquido / Bruto	169 Kg / 190 Kg
Termostato	Service (temperatura única), intuitivo, com alarmes
Indicadores	LED branco
Proteção Frontal	IP65
Dimensões Interiores (LxPxA)	1050 x 440 x 1430 h. mm
Prateleiras	4 Unidades (1050x413mm)
Material (Interior e Exterior)	Aço revestido de preto
Refrigerante	R290a
Isolamento	50mm Poliuretano base de água
Iluminação	LED
Rodas	2 com travão + 2 sem travão
Dimensões Embalado (LxPxA)	1200 x 700 x 2035 h. mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de garrafas deste armário?

O armário tem uma capacidade interna ótima para armazenar até 260 garrafas de vinho de 3/4 de litro (0,75L), sendo ideal para restaurantes modernos ou garrafeiras com vasta seleção.

As portas de vidro são reversíveis ou fixas?

Sim, as portas de vidro são reversíveis, o que permite uma flexibilidade na instalação e adaptação a diferentes layouts de espaço no seu estabelecimento.

Que tipo de sistema de refrigeração utiliza este expositor?

Este equipamento utiliza um sistema de frio ventilado, que garante uma distribuição homogênea da temperatura em todo o interior e um arrefecimento rápido e eficiente.

O armário possui algum sistema de alerta para garantir a segurança dos vinhos?

Sim, o termostato incluído conta com alarmes para temperatura, porta aberta e falha de sonda, assegurando a monitorização constante das condições ideais de conservação dos seus vinhos.

Qual o nível de ruído em funcionamento e a sua importância num ambiente profissional?

O nível de ruído varia entre < 45dB e 65 dB, dependendo do modelo, sendo relativamente silencioso para um equipamento comercial, o que o torna discreto e adequado para espaços onde o conforto acústico é valorizado.