

# 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: 06/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Armário de Vinho Refrigerado 125 Garrafas - Exclusive Line

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CO16751	<b>Modelo:</b>	16751
<b>Marca:</b>	Corequip	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Corequip
<b>Modelo</b>	16751

### Descricao Resumida

Armário de vinho refrigerado com capacidade para 125 garrafas, dupla zona de temperatura (+5°C a +20°C), prateleiras em madeira, anti-vibração e UV.

## Descricao Completa

### Armário de vinho profissional — Armazenamento de Vinho — Principais Vantagens

Este conservador de vinhos da linha Exclusive foi concebido para os apreciadores mais exigentes do setor da restauração e hotelaria, garantindo a preservação ideal das suas garrafas. Com o seu sistema de dupla temperatura, permite um controlo preciso entre +5°C e +20°C, adaptando-se às necessidades específicas de diferentes castas. As prateleiras extraíveis em madeira natural proporcionam uma organização versátil e facilitam o acesso às suas coleções.

A estrutura robusta inclui um sistema antivibração que protege a integridade do vinho, minimizando qualquer perturbação. O vidro com proteção UV e o filtro de carvão ativo são cruciais para manter a qualidade do ar interior, combatendo a degradação e os odores indesejados, assegurando que cada garrafa amadureça nas condições mais adequadas para o seu pleno desenvolvimento de aromas e sabores.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de alta gastronomia, hotéis com serviço de vinhos premium e garrafeiras especializadas, este armário é a solução perfeita para quem procura excelência na conservação das suas referências. A sua capacidade para 125 garrafas torna-o indispensável para estabelecimentos com uma vasta e cuidada seleção de vinhos, onde a apresentação e a qualidade são prioritárias para a clientela. É uma adição elegante e funcional para qualquer espaço que aprecie a arte do vinho.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Exteriores (LxPxA)	600x700(+40)x1510 h. mm
Dimensões Interiores (LxPxA)	500x545x625 /700mm
Potência	120W

Característica	Detalhe
Capacidade de Garrafas	125 Unidades
Tensão/Frequência	230V/50Hz
Consumo Elétrico	800 KWh/ano
Prateleiras	5x Corrediças de Madeira (453x543mm) + 1x Fixa Inferior (490x390mm)
Peso Líquido/Bruto	98 Kg / 108 Kg
Descongelação	Automática
Refrigeração	Ventilada
Cilindro de Travão	Sistema de série
Porta	De vidro reversível com proteção UV
Nível de Ruído	< 45dB
Isolamento	Poliuretano à base de água de 50mm
Termostato	Exclusive com controlo independente de duas temperaturas
Iluminação	LED âmbar
Refrigerante	R600a
Pés	4 rodízios + 2 pés de nivelamento
Dimensões Embalado	620x730x1660 h. mm

## Perguntas Frequentes

### 1. Qual a capacidade total deste armário de vinhos?

O armário tem capacidade para armazenar até 125 garrafas, oferecendo um espaço considerável para a sua coleção.

### 2. É possível ajustar as temperaturas separadamente?

Sim, este modelo dispõe de duas zonas de temperatura controladas de forma independente, permitindo otimizar as condições para diferentes tipos de vinho.

### 3. As prateleiras são adequadas para todos os tipos de garrafas?

As prateleiras em madeira natural são projetadas para serem versáteis, mas recomendamos verificar

as dimensões das garrafas especiais para garantir um encaixe perfeito.

#### **4. Este equipamento protege o vinho das vibrações e da luz UV?**

Sim, o armário incorpora um sistema antivibração e um vidro com proteção UV, essenciais para uma conservação ideal e para proteger o vinho de fatores externos prejudiciais.

#### **5. Como é feita a manutenção do filtro de carvão ativo?**

O termostato do armário inclui um aviso para a substituição do filtro de carvão ativo, garantindo que a qualidade do ar interior seja sempre mantida e que os vinhos estejam livres de odores.