

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

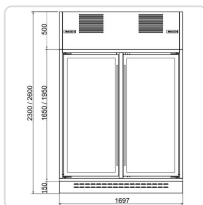


Garrafeira Profissional Central 2 Portas, 2 Zonas, 2300mm Altura

Informacoes do Produto

SKU:	EX19092441	Modelo:	WI-2C-BLA-23 TR HC
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

EDENOX

Modelo

WI-2C-BLA-23 TR HC

Descricao Resumida

Garrafeira profissional central com duas portas e duas zonas de temperatura independentes (5-18°C). Ideal para exposição premium de vinhos em qualquer ambiente.

Descricao Completa

Esta garrafeira profissional de configuração central, com 2300 mm de altura e duas portas independentes, permite a exposição otimizada de vinhos em duas zonas de temperatura distintas. Ideal para ambientes que exigem visibilidade 360° e controlo preciso da conservação.

Adega Vinhos Profissional — Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	1697 x 632 x 2300 mm
Acabamento	Preto
Número de Portas	2
Configuração	Central (para ilha)
Potência	2980 W
Tensão	230V / 1 Fase / 50 Hz
Gama de Temperatura	5 °C a 18 °C (2 zonas independentes)
Tipo de Arrefecimento	Ventilado
Iluminação	LED ajustável
Segurança	Fechadura com chave

Construção	Vidro duplo com câmara de ar (laterais, central, traseira)
Puxadores	Aço inoxidável
Drenagem	Bandeja para condensados
Montagem	Fornecida montada, pronta a instalar, sem prateleiras internas incluídas

Aplicações Profissionais

Esta garrafeira é uma solução de exposição e conservação de vinhos de alta qualidade, ideal para:

- Restaurantes de alta gastronomia e cozinha tradicional portuguesa
- Hotéis com serviço de vinhos premium e bares de hotel
- Garrafeiras especializadas e lojas gourmet
- Bares de vinhos e esplanadas com oferta diferenciada
- Espaços de eventos e catering de luxo
- Áreas de serviço de sala que requerem um elemento central de destaque.

Garrafeira Profissional — Principais Vantagens

- **Exposição Premium:** Design central com vidro 360º e iluminação LED ajustável para máxima visibilidade e destaque das garrafas.
- **Controlo Duplo de Temperatura:** Duas zonas independentes com termostatos digitais para conservação ideal de vinhos tintos e brancos em simultâneo.
- **Construção Robusta:** Paredes de vidro duplo com câmara de ar e puxadores em aço inoxidável garantem durabilidade e isolamento térmico eficaz.
- **Segurança Integrada:** Equipada com fechadura e chave para proteção do stock de vinhos.
- **Arrefecimento Homogéneo:** Sistema de arrefecimento ventilado assegura uma temperatura consistente em todo o interior da garrafeira.

Qual a capacidade de garrafas desta garrafeira?

A capacidade de garrafas é variável e depende da configuração de prateleiras que for escolhida. As prateleiras não estão incluídas e devem ser adquiridas separadamente para personalizar o interior.



É possível integrar esta garrafeira num projeto de design de interiores?

Sim, o seu design central com visibilidade 360° e o acabamento em preto permitem uma integração harmoniosa e elegante em diversos ambientes, funcionando como um elemento distintivo.

Como se faz a manutenção das duas zonas de temperatura?

Cada uma das duas zonas de temperatura é controlada por um termostato digital independente, permitindo ajustar e monitorizar a temperatura de forma precisa e autónoma para cada tipo de vinho.

As prateleiras vêm incluídas com a garrafeira?

Não, as prateleiras não estão incluídas. São adquiridas separadamente para que possa escolher a configuração mais adequada às suas necessidades e ao tipo de garrafas que pretende armazenar.

Qual a vantagem do sistema de arrefecimento ventilado?

O arrefecimento ventilado garante uma distribuição de temperatura homogénea em todo o interior da garrafeira, evitando flutuações e assegurando a conservação ideal dos vinhos em todas as prateleiras.