

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: 14/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Rolha de Vácuo para Vinho com Marcador de Data

Informacoes do Produto

SKU:	IB695041	Modelo:	695041
Marca:	IBILI	EAN:	8411922451528

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	695041

Descrição Resumida

Rolha de vácuo para garrafas de vinho com sistema integrado que evita a oxidação e marcador de data para controlo de frescura. Essencial para profissionais.

Descrição Completa

Esta rolha de vácuo integrada com sistema de vedação e marcação de data foi concebida para preservar as propriedades do vinho após a abertura da garrafa, prolongando a sua frescura e sabor.

Características Técnicas

Material	Plástico
Função	Sistema de vácuo integrado, Marcador de data
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, garrafeiras, bares de vinho, hotéis e tascas que servem vinho a copo e procuram otimizar a gestão de garrafas abertas, minimizando o desperdício e garantindo a qualidade do produto ao cliente.

Rolha de Vácuo — Principais Vantagens

- Preservação do Vinho:** O sistema de vácuo retarda a oxidação, mantendo o aroma e sabor do vinho por mais tempo.
- Controlo de Frescura:** O marcador de data permite registar o dia de abertura, facilitando a gestão de stock e a garantia de qualidade.
- Design Integrado:** Combina rolha e bomba de vácuo numa só peça, otimizando o espaço e a facilidade de utilização.
- Durabilidade:** Fabricado em plástico resistente para uso profissional contínuo.
- Redução de Desperdício:** Ajuda a evitar o descarte de vinho não consumido, resultando em poupança para o negócio.

Como funciona o sistema de vácuo desta rolha?

O sistema de vácuo integrado remove o ar da garrafa após a abertura, criando um ambiente de baixa oxigenação que retarda a oxidação do vinho, mantendo as suas características organolépticas por mais tempo.

Qual a importância do marcador de data para o meu negócio?

O marcador de data permite registar o dia em que a garrafa foi aberta, facilitando a gestão de stock e a rotação do vinho. Garante que serve sempre vinho fresco aos seus clientes e ajuda a minimizar o desperdício.

Esta rolha de vácuo é compatível com todos os tipos de garrafas de vinho?

Sim, esta rolha de vácuo foi desenhada para ser universalmente compatível com a maioria das garrafas de vinho padrão, proporcionando uma vedação eficaz e segura.

Como devo limpar a rolha de vácuo para garantir a sua higiene e durabilidade?

Recomenda-se lavar a rolha de vácuo manualmente com água morna e detergente neutro após cada utilização. Certifique-se de que está completamente seca antes de guardar para evitar a acumulação de humidade.

Qual a durabilidade esperada deste produto em ambiente profissional?

Fabricada em plástico resistente, esta rolha de vácuo foi concebida para suportar o uso frequente em ambientes profissionais. Com a manutenção adequada, terá uma vida útil prolongada.