

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: 22/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



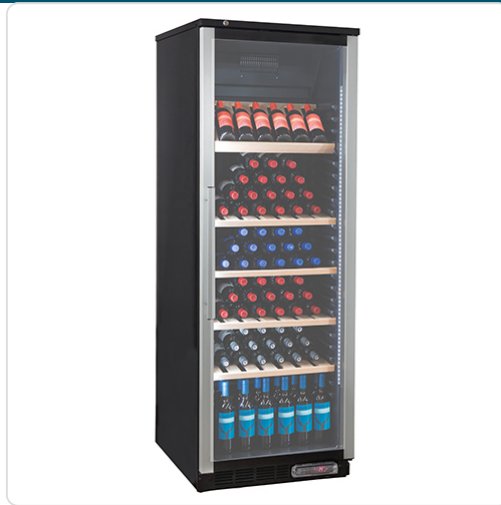
Hotelequip.pt

Vitrine de Vinhos Refrigerada 72 Garrafas – 400L

Informacoes do Produto

SKU:	MS0107.462.002	Modelo:	WR-300-EM
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	103 kg	Dimensões:	620 x 655 x 1850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	WR-300-EM

Descricao Resumida

Vitrine de vinhos profissional com capacidade para 72 garrafas (400L). Com porta de vidro UV, 4 prateleiras ajustáveis e iluminação LED, ideal para exposição.

Descricao Completa

Vitrine de vinhos 72 garrafas — Vitrine de Vinhos – Principais Vantagens

Concebida para a exposição e conservação de vinhos, esta vitrine refrigerada é a solução perfeita para estabelecimentos que desejam realçar a sua seleção de garrafas. O seu design elegante e funcional garante a manutenção das condições ideais de temperatura e humidade, protegendo cada garrafa do ambiente externo. A iluminação interior LED não só valoriza o vinho, como também contribui para a sua conservação, evitando odores e impactos na qualidade. A porta de vidro com filtro UV oferece uma camada extra de proteção, assegurando que a iluminação externa não interfere com a maturação e sabor do vinho.

A flexibilidade é um ponto chave desta montra, permitindo diversas composições de exposição graças às suas prateleiras ajustáveis feitas de madeira, suportadas em guias que facilitam a extração. O sistema de condensação ventilada e o gás de refrigeração R600a garantem um funcionamento eficiente e ecológico, tornando este equipamento uma escolha sustentável. Equipada com um termóstato digital para controlo preciso da temperatura e fechadura de segurança, esta vitrine oferece tranquilidade e um controlo total sobre a sua coleção de vinhos.

Aplicações Profissionais

Este expositor de vinhos é ideal para restaurantes, bares, hotéis, garrafeiras e qualquer espaço comercial que deseje apresentar a sua carta de vinhos de forma sofisticada e profissional. A sua capacidade para 72 garrafas e o design adaptável com diferentes ângulos de inclinação das prateleiras permitem uma organização versátil e atrativa. Perfeito para manter vinhos na temperatura de serviço ideal, contribuindo para uma experiência superior do cliente e otimizando o seu negócio.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	620x655x1850 mm
Potência	0.257 kW
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Capacidade	400 L (72 garrafas de 750ml)

Temperatura	+5 / +16 °C
Peso	103 kg
Gás de Refrigeração	R600a
Prateleiras	4 ajustáveis em madeira (3 horizontais, 1 a 45°)
Iluminação	LED interior
Termóstato	Digital
Porta	Vidro com filtro UV e fechadura

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de garrafas que esta vitrine comporta?

Esta vitrine foi concebida para armazenar até 72 garrafas de 750 ml, otimizando o espaço interior para uma exposição elegante e funcional. Permite-lhe ter uma vasta seleção sempre à mão para os seus clientes.

As prateleiras são ajustáveis?

Sim, as quatro prateleiras são fabricadas em madeira e podem ser ajustadas em altura, sendo que uma delas pode ser posicionada a 45° para uma apresentação diferenciada. Esta versatilidade permite adaptar a arrumação a diferentes tipos e tamanhos de garrafas, ou mesmo criar exposições temáticas.

Quais as vantagens da porta de vidro com filtro UV?

A porta de vidro incorporada com filtro UV protege os vinhos da exposição a luzes artificiais e raios solares, que poderiam comprometer a sua qualidade e sabor ao longo do tempo. Esta característica é crucial para preservar as propriedades organolépticas do vinho, garantindo uma conservação impecável.

Qual a faixa de temperatura que esta vitrine oferece?

Esta vitrine opera numa faixa de temperatura entre +5 °C e +16 °C, ideal para a conservação e serviço de diferentes tipos de vinho, desde brancos e rosés que requerem temperaturas mais baixas, até tintos que beneficiam de temperaturas amenas. O termóstato digital permite um controlo preciso e constante da temperatura.

O equipamento requer alguma instalação especial?

A vitrine de vinhos é projetada para ser facilmente integrada no seu espaço, necessitando apenas de uma ligação elétrica padrão de 230V/1/50 Hz. Para um desempenho ótimo e máxima durabilidade, aconselhamos seguir as instruções de instalação do fabricante e garantir uma boa ventilação ao redor do equipamento.