

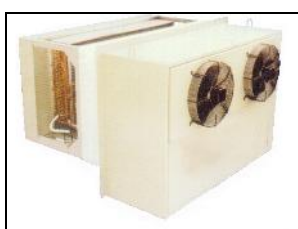
ADEGA CLIMATIZADA

Comentários

Adega, conjunto de instalações onde se elabora e ou se submete um vinho a estágio (envelhecimento controlado); ao contrario da “cave” que é subterrânea a adega é de superfície.

Quando se destina ao estágio de vinhos, convém dota-la de isolamento termoacústico e climatização (temperatura e umidade controlada), além de observar a ausência de vibrações e manter as garrafas na penumbra, outro detalhe importante é posicionar as garrafas de forma que o líquido fique em contato com a rolha (diagonal), evitando desta forma a oxidação prematura da bebida.

O nosso produto



Equipamento de refrigeração plug-in, acoplado a adega.

Disponos de soluções customizadas para adegas comerciais pré-moldadas (500 garrafas ou mais), reduzindo sobremaneira o custo do produto e sem abrir mão da confiabilidade no funcionamento.

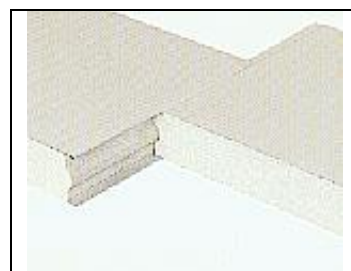
Além da linha customizada estamos aptos a oferecer produtos personalizados, entre eles: acabamento interno/externo diferenciado, climatização e revestimento de ambientes existentes, entre outros.

Nossos produtos podem ser fornecidos em pacotes completos e prontos para o uso, bem como em itens avulsos de acordo com a necessidade observada.

Consulte nosso departamento de engenharia, com certeza dispomos da solução mais adequada técnica e econômica para o seu projeto.

Características

Gabinete:	<ul style="list-style-type: none"> • Painel modular 2 faces (autoportante) • Painel modular 1 face (fixado na parede existente) • Alvenaria tradicional
Acabamento:	<ul style="list-style-type: none"> • Painel frigorífico pré-moldado: Aço carbono branco, Aço inoxidável, Alumínio texturizado. • Personalizado em Alvenaria: Textura acrílica, Tijolinho à vista, Combinações. • Personalizado em Madeira: Freijó ou Imbuia.
Termoisolante:	<ul style="list-style-type: none"> • Poliestireno (EPS) ou • Poliuretano (PUR).
Refrigeração:	<ul style="list-style-type: none"> • Plug-in (acoplado) ou • Split system (remoto), compressor hermético.
Umidificador:	<ul style="list-style-type: none"> • Autônomo, gabinete em aço carbono, sem gotejamento.
Controlador:	<ul style="list-style-type: none"> • Termômetro e termohigrômetro combinados, eletrônico (digital) e microprocessado, indicação e alarme local.
Alimentação:	<ul style="list-style-type: none"> • 220v/monofásico ou • 220v/trifásico.
Temperatura:	<ul style="list-style-type: none"> • De 14 a 18°C.
Umidade relativa:	<ul style="list-style-type: none"> • De 70 a 80% UR
Garrafeira:	<ul style="list-style-type: none"> • Modulares em polietileno (areia ou caramelo), para 6 garrafas/cada ou • Modulares em aramado (branca) para 30 garrafas.
Opcionais:	<ul style="list-style-type: none"> • Alarme de temperatura com discagem telefônica • Porta em vidro térmico • Visor em vidro térmico



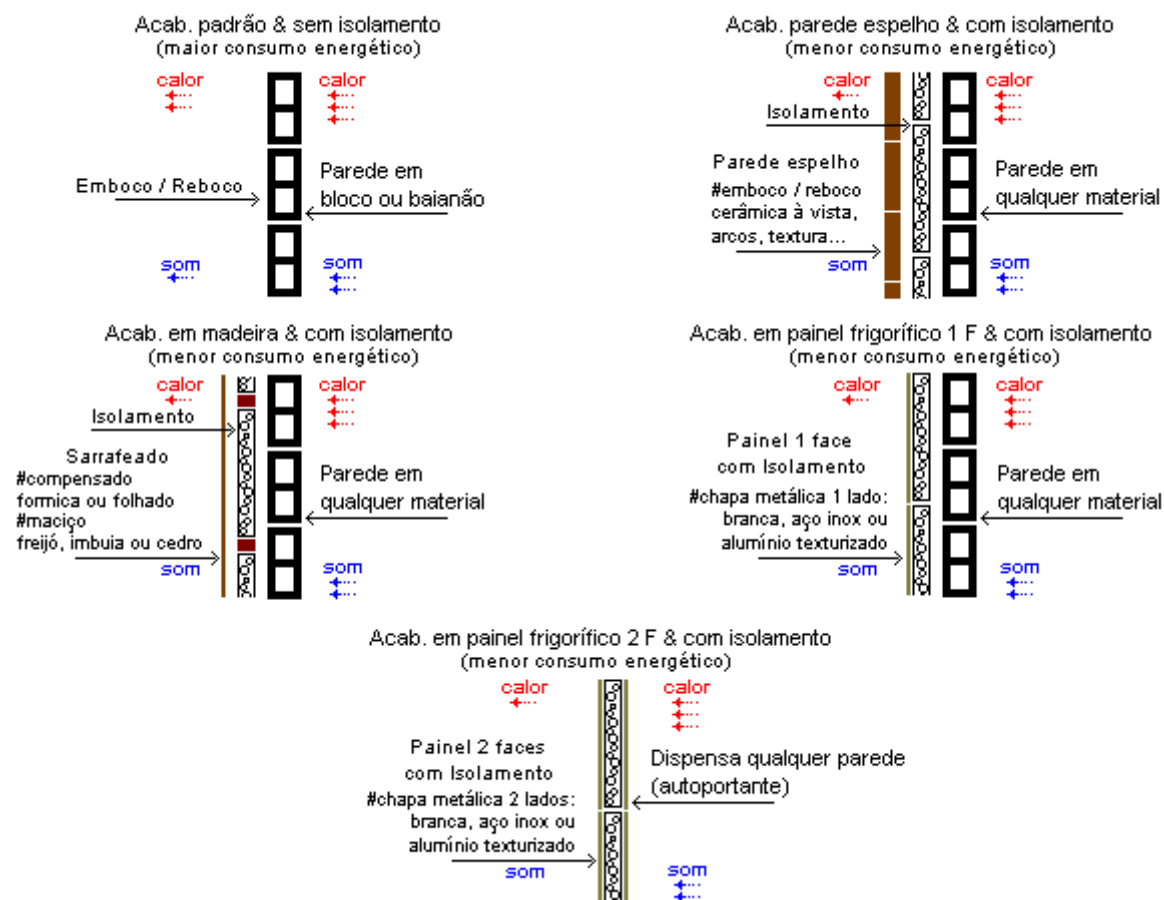
Detalhe do encaixe Painel 2 faces



Detalhe da fixação Painel 1 face

R. Cabo Oscar Rossini, Nº 985, Pq N. Mundo, CEP 02186-030, São Paulo/SP – Fone: **(11) 6967-0942**

Opções Construtivas e de Acabamento



Opções de Equipamento

Consulte literatura específica

Equipamento de refrigeração, nas versões:

- Split system (componentes separados)
- Plug-in (componentes no mesmo chassi)



Garrafeira Diagonal em polietileno



Evaporador de teto Pré-pintado ou Alumínio stucco

R. Cabo Oscar Rossini, Nº 985, Pq N. Mundo, CEP 02186-030, São Paulo/SP – Fone: (11) 6967-0942