

ER

EXPOFRAGA

ADEGAS CLIMATIZADAS

EXCLUSIVAS

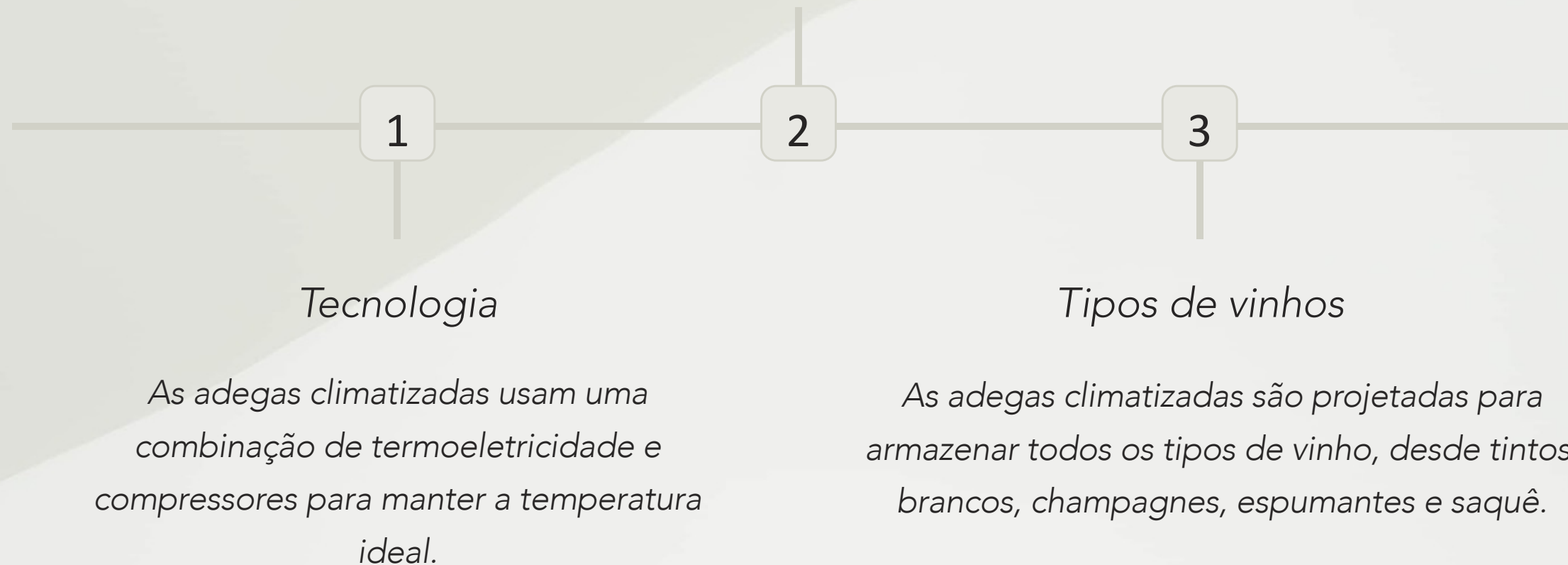


EXPOFRAGA

ADEGAS CLIMATIZADAS CONECTANDO EXPOSITORES EXCLUSIVOS PARA A SUA SAFRA.

Temperatura e umidade

Nossos equipamentos mantêm a temperatura constante entre 14°C e 18°C que controlam o nível de umidade para garantir a melhor qualidade do vinho.



Tipos de adegas climatizadas disponíveis no mercado



Adegas portáteis

São equipamentos compactos e portáteis, ideais para quem quer experimentar vinhos diferentes em diferentes lugares.

Adegas de piso

Esses equipamentos geralmente são maiores e acomodam uma grande quantidade de garrafas, tornando-os ideais para aqueles que desejam construir uma coleção impressionante de vinhos.

1

2

3

4

Adegas de parede

Essas unidades são fixadas na parede e são ideais para quem tem pouco espaço.

Adegas de embutir

Essas adegas são embutidas diretamente na mobília da sua cozinha ou sala de jantar, proporcionando um visual elegante e discreto.



Com a experiência de Adegas de alto padrão, a Expofraga superou a criação das novas Adegas climatizadas, uma solução luxuosa e que economiza espaço para exibir e armazenar seu rótulo com eficiência e fácil manutenção.

Procurando uma solução de armazenamento exclusiva para sua coleção de vinhos? Algo que represente seu gosto, estilo e decoração? Deixe-nos dar asas à sua imaginação e dar vida às suas ideias de design!

Disponibilizamos um leque de opções para o armazenamento de vinho, deslumbrando com infinitas possibilidades.

A escolha dos materiais como expositores, cores, portas e ambiente, pensando num todo para que o projeto e entrega seja deslumbrante, mantendo toda a diferença e trazer todo conforto seriedade de imobiliário de alta qualidade com beleza, sofisticação e boa manutenção.

1 Capacidade

Escolha uma adega que possa acomodar sua coleção atual de vinhos e ter uma margem para futuras compras.

2 Preço

Considere quanto dinheiro você pode gastar e pesquise diferentes marcas e modelos para encontrar um que se encaixe no seu orçamento.

3 Design

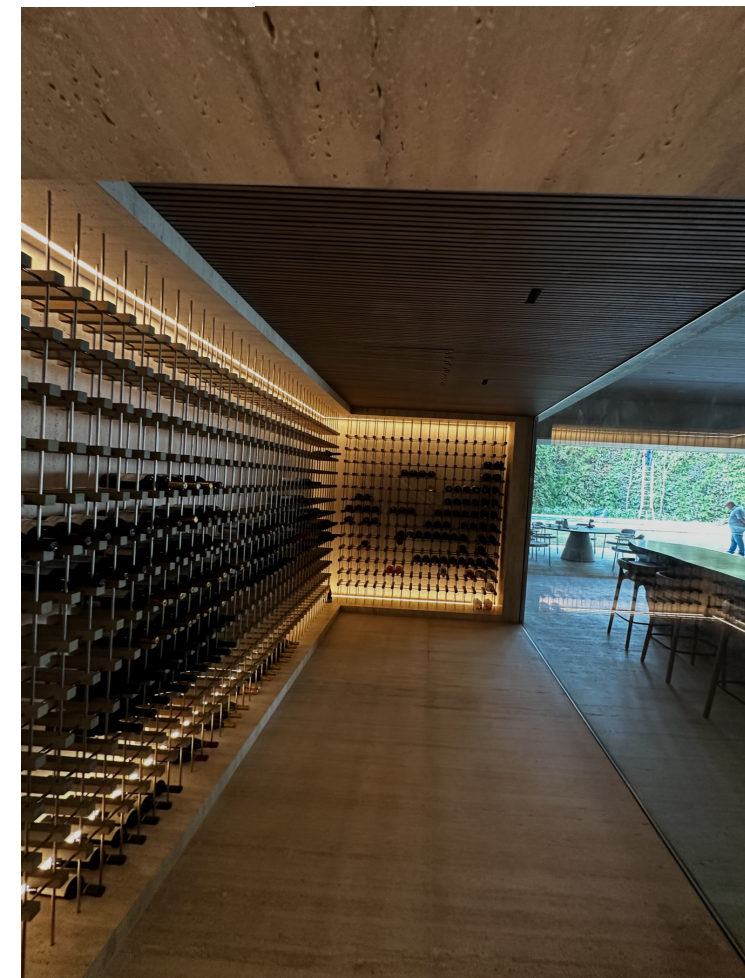
Escolha uma adega que combine com a decoração da sua casa e complemente o estilo da sua sala de jantar ou cozinha.



[Clique no link](#)

“Às vezes precisamos achar espaço para adegas enormes em apartamentos não tão gigantescos”, diz a arquiteta Fernanda Marques. “Há clientes que não abrem mão de acomodar suas coleções de vinho com tudo que elas têm de direito, e de exibi-las para todas as visitas.”

Fernanda Marques: “Há clientes que não abrem mão de acomodar suas coleções de vinho com tudo que elas têm de direito” — Foto: Leonardo Rodrigues/Valor







Realizar sonhos com uma experiência marcante, transformando espaços em Ambientes únicos e especiais para o correto armazenamento de vinhos, garantindo a satisfação plena de cada momento



Benefícios de armazenar vinhos adequadamente



Sabor e aroma

O armazenamento adequado preserva o sabor, aroma e cor do vinho, tornando a experiência de degustação muito mais agradável.



Valorização

Vinhos bem conservados podem se valorizar com o tempo, tornando-se um investimento lucrativo.



Prazer

Ter uma adega climatizada faz com que você possa desfrutar de vinhos de qualidade quando quiser, sem precisar sair de casa.

Diferença entre adegas climatizadas e refrigeradores convencionais

Tecnologia

As adegas climatizadas usam tecnologia especializada para manter o ambiente correto para os vinhos, enquanto os refrigeradores comuns podem não manter as condições ideais.

Tamanho e capacidade

As adegas climatizadas têm tamanhos variados, desde unidades compactas até grandes armários que podem armazenar centenas de garrafas, enquanto os refrigeradores convencionais têm tamanhos limitados para os vinhos.

Custo

Os preços das adegas climatizadas variam de acordo com o tamanho e a qualidade, mas costumam ser mais caras do que os refrigeradores convencionais.

PINOS EXP

Expositores de rótulos exclusivos , acabamento e sofisticação para sua safra.





Instalação e manutenção da adega climatizada

Localização

O local onde a sua adega é instalada é extremamente importante para manter a qualidade do vinho. Ele deve estar longe da luz solar direta, de fontes de calor e vibrações.

Limpeza e manutenção

É importante limpar a adega regularmente para evitar o acúmulo de poeira e sujeira. Além disso, verifique se a taxa de umidade está correta e se a vedação da porta está intacta.

Troca de filtro e revisão técnica

Você deve trocar o filtro da sua adega regularmente para evitar o acúmulo de bactérias e fungos. Além disso, faça uma revisão técnica da adega pelo menos uma vez por ano para garantir que ela esteja funcionando corretamente.

Perguntas frequentes sobre adegas climatizadas

Quais são as temperaturas ideais para armazenar vinhos?

As temperaturas ideais variam de acordo com o tipo de vinho. Para vinhos tintos, a temperatura ideal fica entre 14°C e 18°C. Para vinhos brancos, a temperatura ideal fica entre 7°C e 12°C.

Qual é a umidade ideal para armazenar vinhos?

A umidade ideal para armazenar vinhos fica entre 50% e 70%. Um nível muito baixo pode ressecar as rolhas, enquanto um nível muito alto pode causar mofo ou outros problemas.

Quantas garrafas de vinho cabem em uma adega climatizada?

O número de garrafas que cabem em uma adega climatizada varia de acordo com o tamanho e a capacidade da unidade. Em geral, uma adega compacta pode armazenar cerca de 18 garrafas, enquanto uma unidade maior pode armazenar mais de 300 garrafas.

Posso armazenar garrafas abertas em uma adega climatizada?

Não é recomendado armazenar garrafas abertas em uma adega climatizada, pois o oxigênio pode oxidar o vinho e afetar seu sabor.



O nosso diferencial

Expositores (high standard display)

Sistema (helping hand profile 3.3mm low-e) Perfil de 3.3mm com mão amiga.

Trabalho artesanalmente bem executado sem detalhes com rebaixo na própria madeira.

Armários são enviados pré-montados, eliminando o incômodo e a desordem da construção tradicional de adegas.

Molduras das portas (profile slim)

Portas são encontradas um outro ponto diferencial, perfil fino com variedades de cores em alumínio ou em madeira conforme o projeto executado.

- *Pinos inox (304 maciço ou alumínio)*

São cortados e entregues polidos, independentes sem detalhes e instalação com a nivelção a Laser Com Esquadro e Prumo Marcação Piso Parede Teto conseguindo entregar sofisticação de desenvolvimento, mantendo a harmonia e exposição dos seus melhores rótulos.

- *Climatização*

Sistema de refrigeração composto por condensadores, controlador digital, termostato eletrônico, evaporadora e toda infraestrutura com garantia e sofisticação de boa manutenção gerando umidade de 60% a 70%.

- *Arquitetura a sua disposição.*

Podemos personalizar todos os aspectos do seu projeto: estilo, tamanho, tipo de madeira e acabamento.

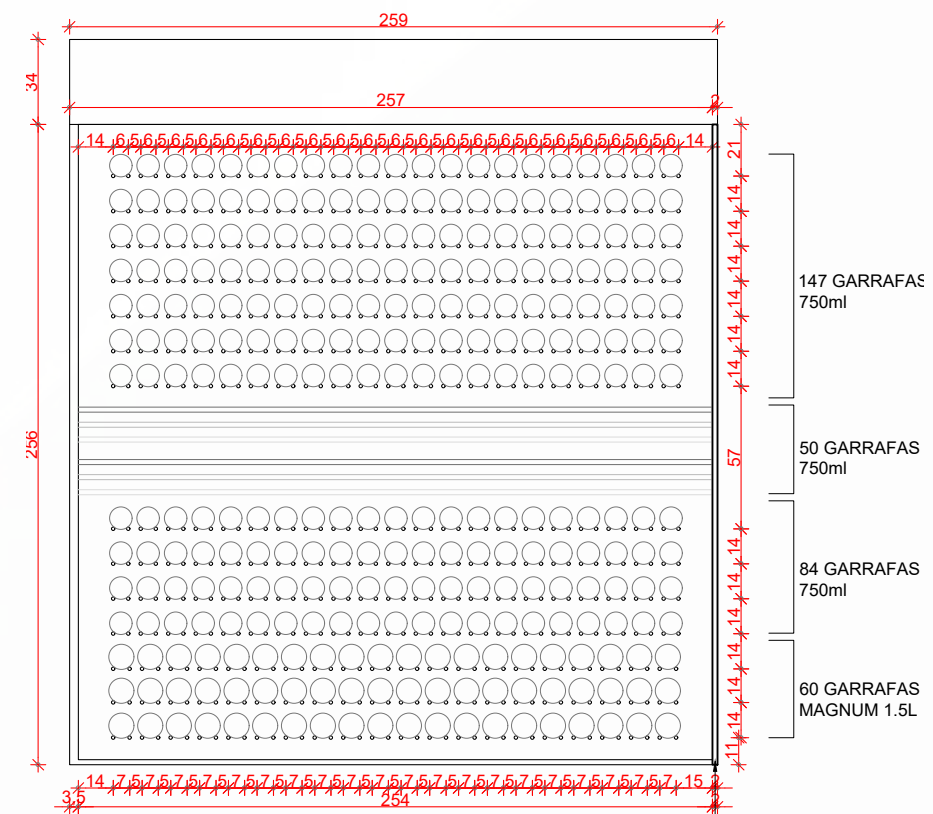
Trabalhe com nossa equipe de design para criar sua própria adega que se adaptam perfeitamente às suas necessidades, decoração e orçamento





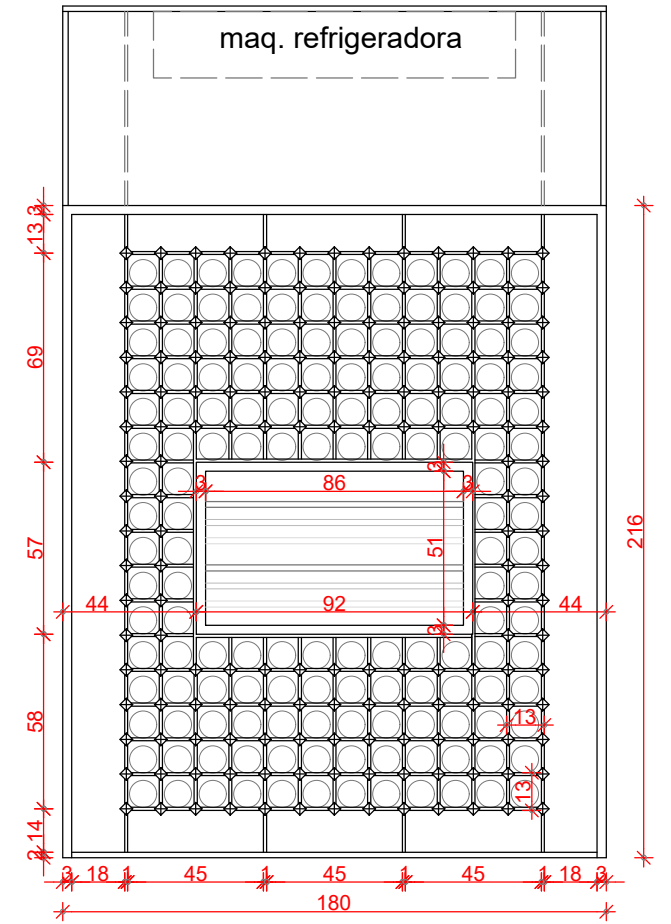


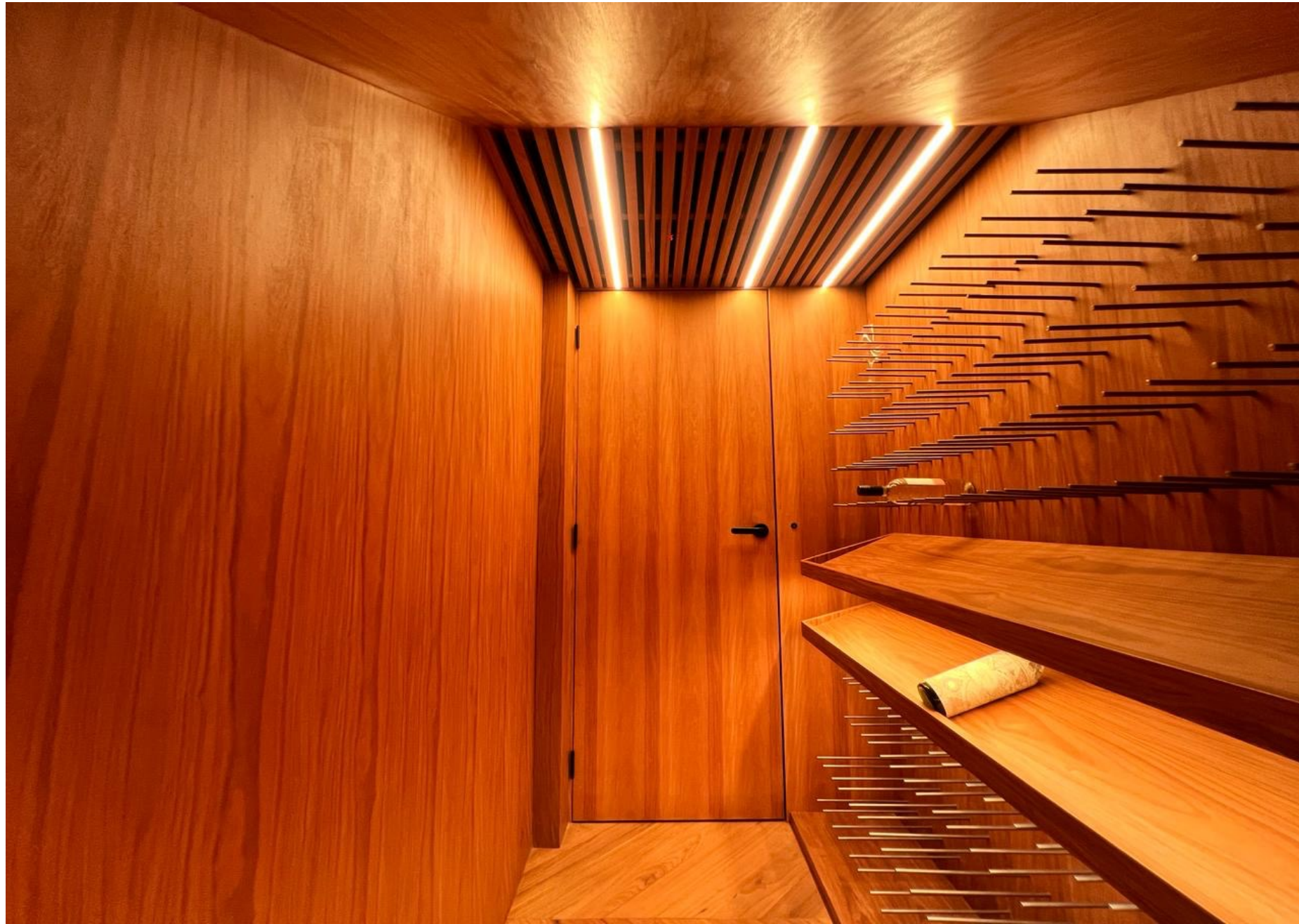
Adega 340 rótulos



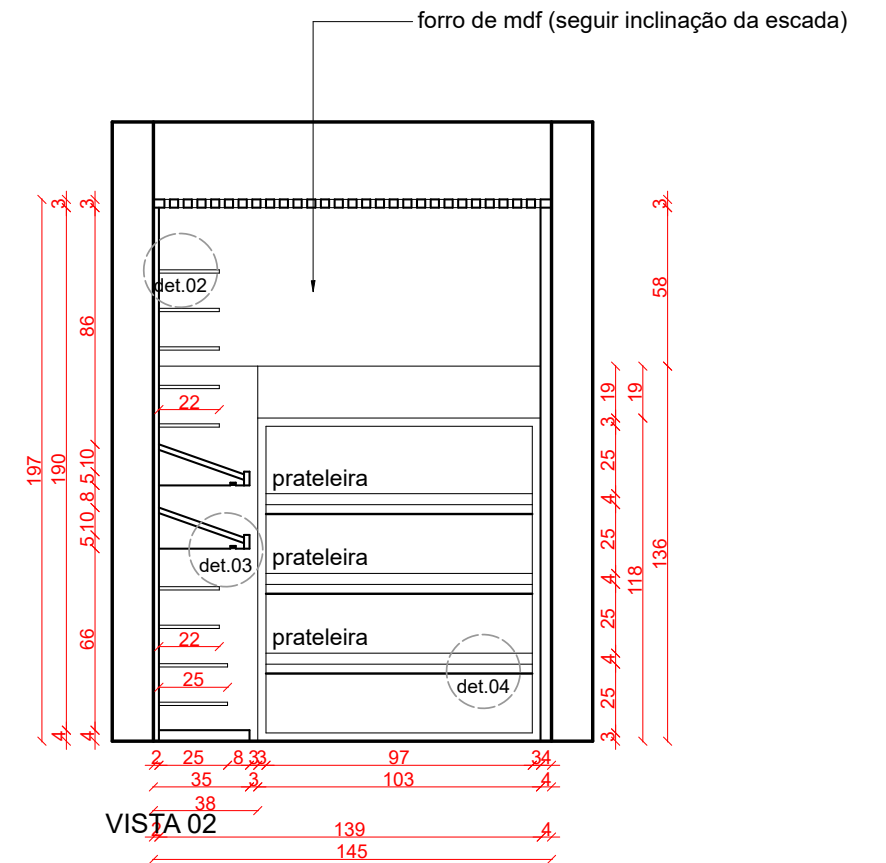
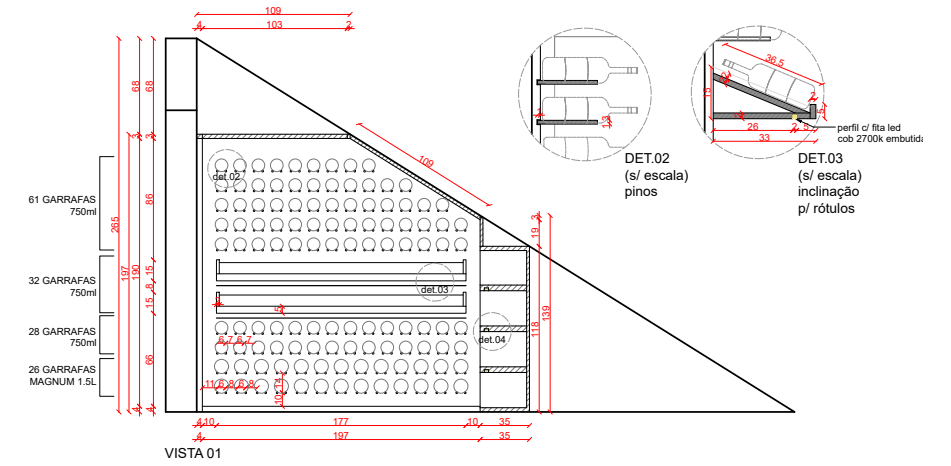


Adega 180 rótulos



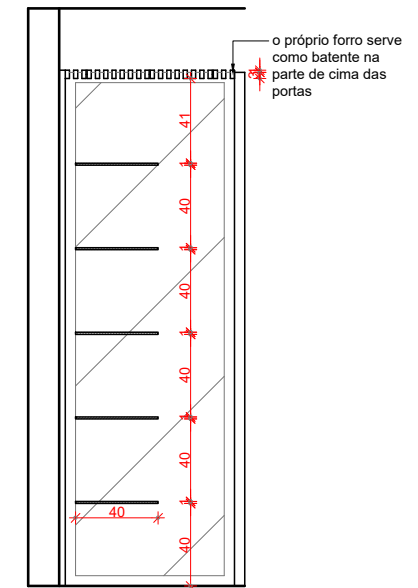
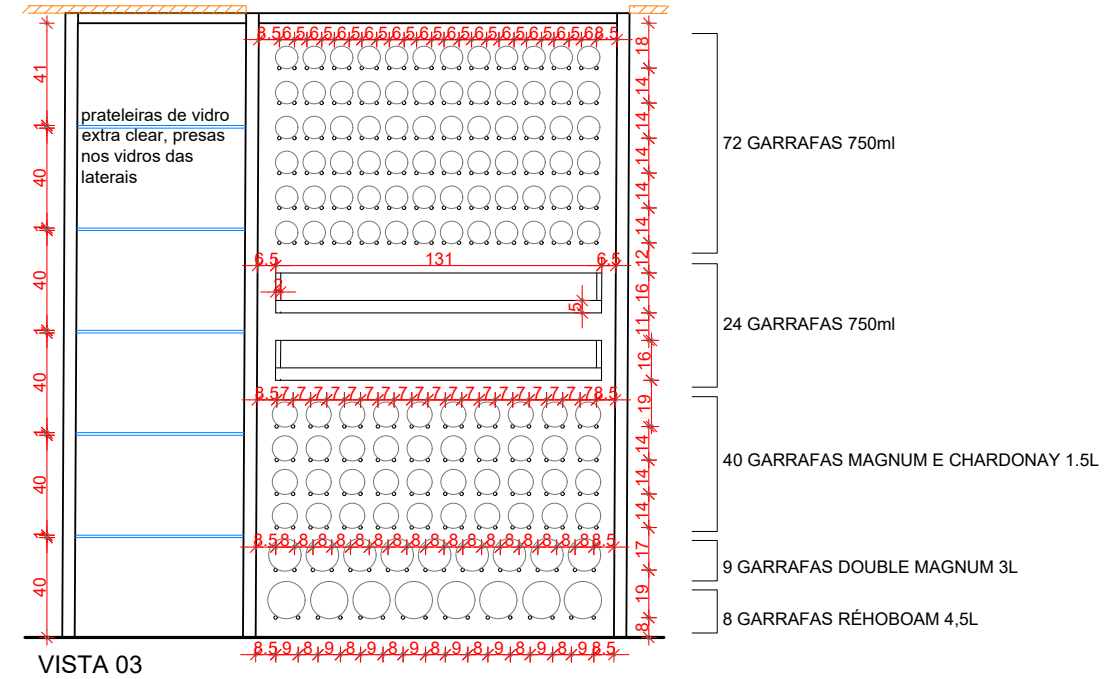


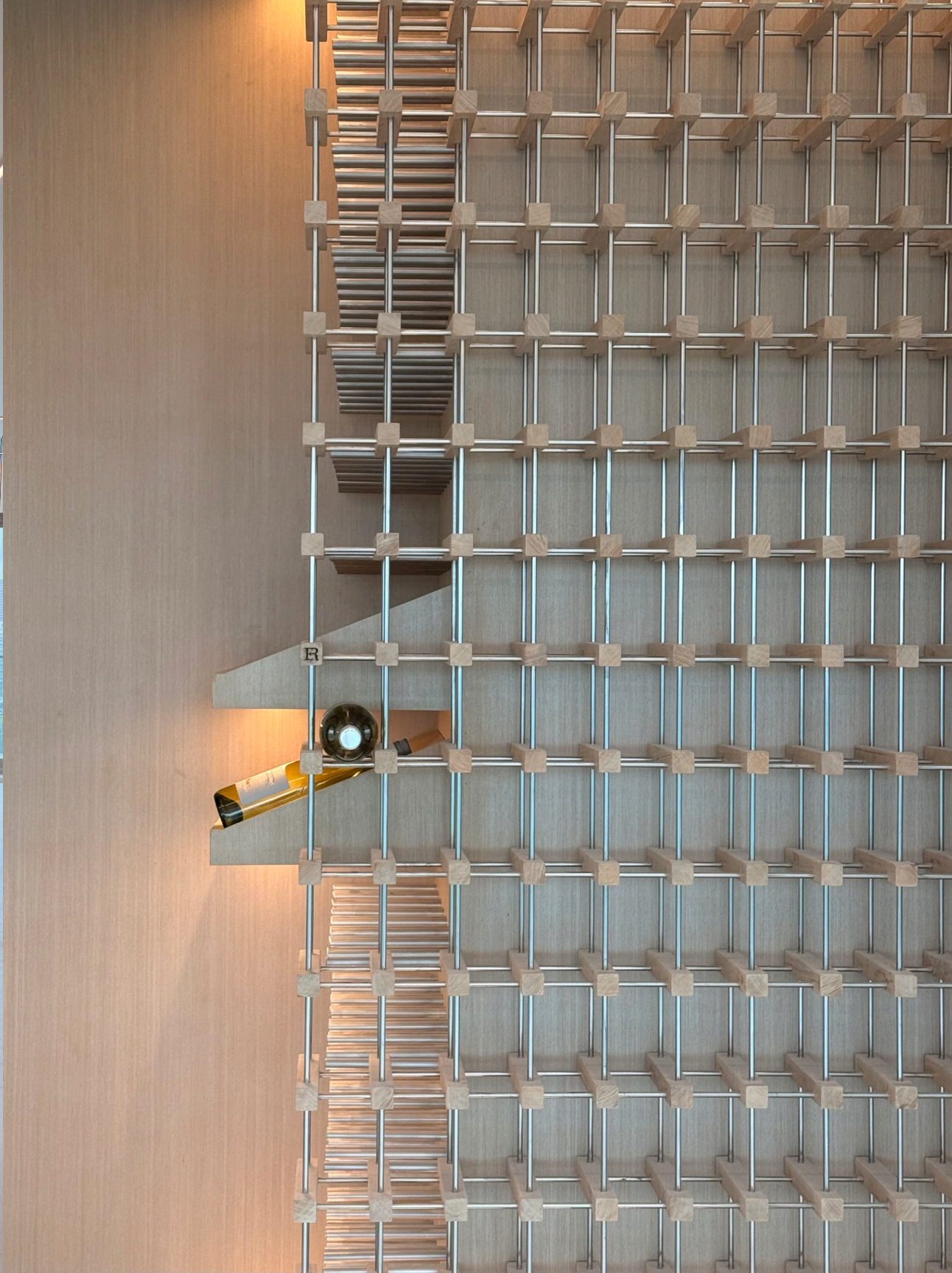
Adega Cave 230 rótulos
Walk-in





Adega 187 rótulos
Com cristaleira





Adega
Cap. Total 330 rótulos
Com cristaleira





Adega

Cap. Total 330 rótulos

Com cristaleira



Adega

Cap. Total 330 rótulos

Com cristaleira



Adega

Cap. Total 500 rótulos

1000 pinos + acrílico duplo

Led projetado atrás do painel



Adega

Cap. Total 500 rótulos

1000 pinos + acrílico duplo

Led projetado atrás do painel



Adega

Cap. Total 500 rótulos

1000 pinos + acrílico duplo

Led projetado atrás do painel



Adega

Cap. Total 330 rótulos

Inox + maço

Walk-in





Adega

Cap. Total 330 rótulos

Cava madeira maciça
para rótulos especiais

Walk-in

Origem França 

Desenvolvido e executado





Adega

Cap. Total 330 rótulos

Inox + maço

Walk-in



Adega
Cap. Total 1000 rótulos
Inox + maçoico
Walk-in





Adega

Cap. Total 1000 rótulos

Inox + maço

Walk-in



Adega

Cap. Total 1000 rótulos

Inox + maçico

Walk-in



Adega

Cap. total 192 garrafas

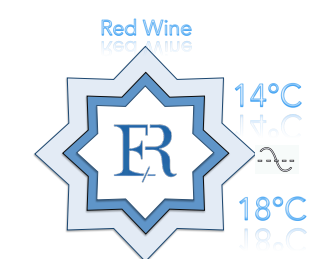
Maciça



Adega

Cap. total 192 garrafas

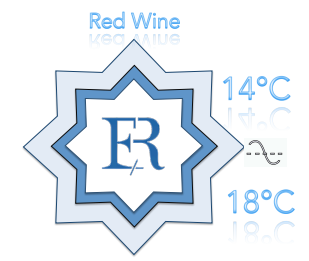
Maciça



*Adega
Cap. total 187 rótulos
com cristaleira*



*Adega
Cap. total 187 rótulos
com cristaleira*



Adega
Cap. total 550 rótulos
Inox + maçoico





Adega

Cap. total 550 rótulos

Inox + maçico



Adega

Cap. total 550 rótulos

Inox + maçico



Adega

Cap. total 550 rótulos

Inox + maçico



Red Wine
14°C
15°C
18°C
19°C

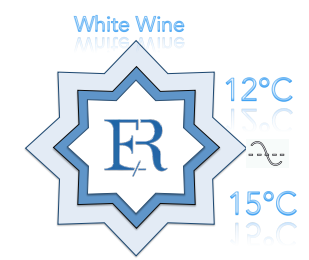
White Wine
12°C
15°C
18°C



Adega Dual Zone
Cap. total 120 rótulos
60 vinhos brancos
60 vinhos tintos



Adega Dual Zone
Cap. total 120 rótulos
60 vinhos brancos
60 vinhos tintos



Adega

Cap. Total 180 rótulos

Dual Zone





Adega

Cap. Total 210 rótulos

*Madeira Maciça
Walk-in*





Adega

Cap. Total 210 rótulos

*Madeira Maciça
Walk-in*



Adega Cave

Cap. total 250 rótulos

Walk-in

ER
EXPOFRAGA

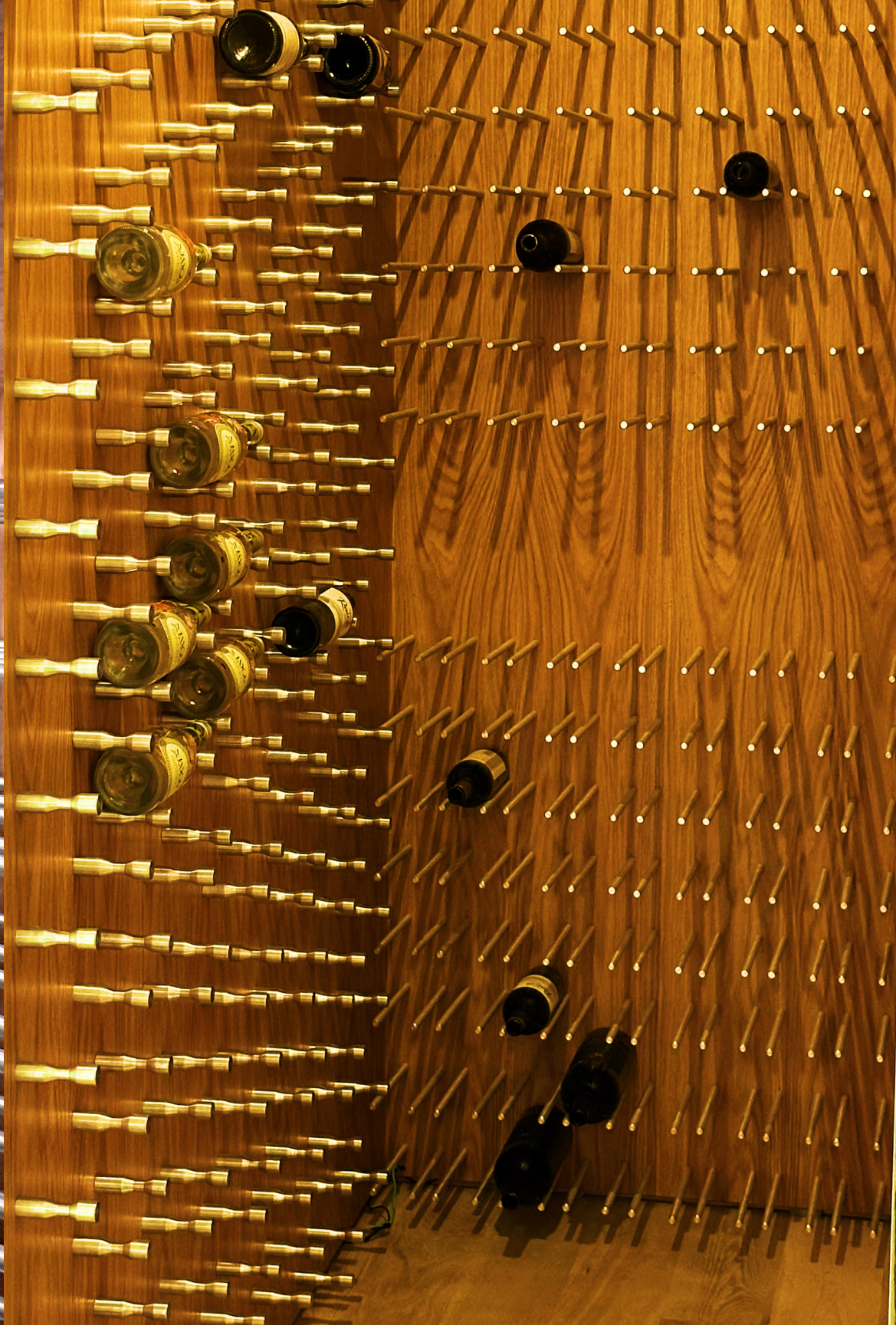
ER



Adega Cave

Cap. total 250 rótulos

Walk-in



Adega Cave

Cap. total 250 rótulos

Walk-in



Adega Cave

Cap. total 230 rótulos

Walk-in





Adega
Cap. total 210 rótulos
Madeira maciça





Adega

Cap. total 210 rótulos

Madeira maciça



Adega

Cap. Total 50 rótulos

Inox + Travertino

Dual Zone



Adega

Cap. Total 50 rótulos

Inox + Travertino

Dual Zone



Adega

Cap. Total 340 rótulos

Inox + Travertino





Adega

Cap. Total 340 rótulos

Inox + Travertino



Adega
Cap. Total 104 garrafas
Inox



Adega

Cap. Total 104 garrafas

Inox



Adega

Cap. total 70 rótulos

Inox

Acesso eletroimã





Adega

Cap. total 70 rótulos

Inox

Acesso eletroimã



MIRGE
POKER CLUB



MONTE CARLO
EST. 1981

Adega

Cap. total 450 rótulos

Onix + acrílico + banhado



Adega

Cap. total 450 rótulos

Onix + acrílico + banhado





Adega

Cap. total 170 rótulos

Restaurante Temperani



Adega

Cap. total 170 rótulos

Restaurante Temperani





1900
PIZZERIA

Adega

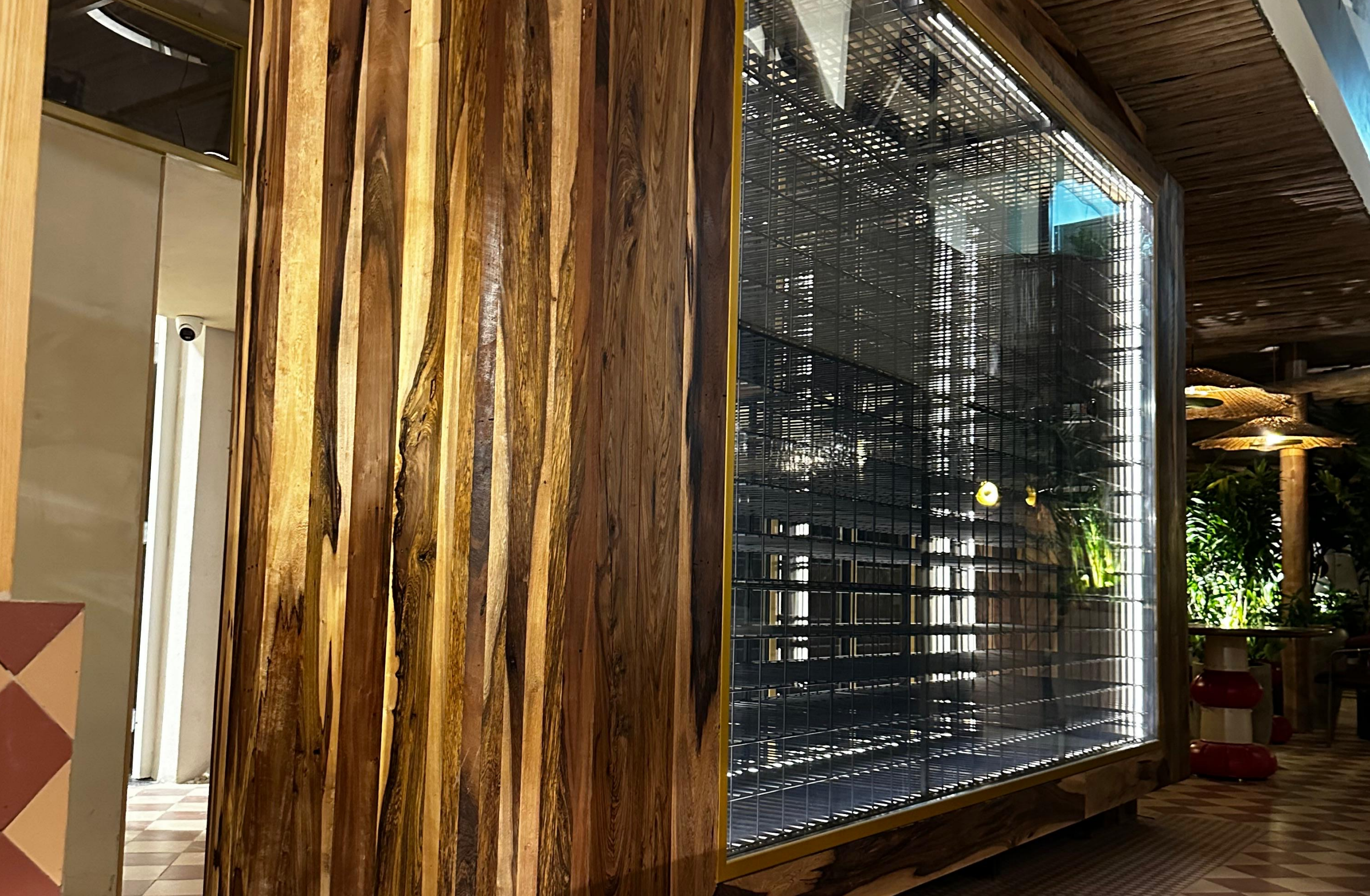
Cap. total 220 rótulos

Pizzaria 1900



Adega
Cap. total 220 rótulos
Pizzaria 1900





VILA MEDÍ

Adega

Cap. total 1600 garrafas

Maciça + aramado



Adega

Cap. total 1600 garrafas

Maciça + aramado





VILA MEDÍ

Adega

Cap. total 500 garrafas

Maciça + Aramados



Adega

Cap. total 500 garrafas

Maciça + Aramados





Adega
Cap. total

340 garrafas
cava madeira maciça



Adega
Cap. Total 340 garrafas
Nicho Francês



LAGO DO HOLANDÊS

Adega

Cap. total 180 garrafas

Cabo inox lateral



Adega
Cap. total

180 garrafas
Cabo inox



EXPOFRAGA

Rua Joaquim Floriano 848 / Itaim Bibi / SP / Cep 04534-003

comercial@expofraga.com.br
atendimento@expofraga.com.br

WhatsApp 011 95805-4850
WhatsApp 011 99828-4629

SHOWROOM
(Showroom com hora marcada)