

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cave de Vinhos Dupla Zona 91 Garrafas - 540x550x1238mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2230.908	Modelo:	UD2230.908
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	51.9 kg	Dimensões:	540 x 550 x 1238 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2230.908

FAQ

Q: Quais são as dimensões desta cave de vinho e o espaço necessário para a sua instalação? A: Esta cave de vinho profissional possui dimensões de 540x550x1238 mm (largura x profundidade x altura). Para uma instalação adequada, recomendamos que considere um espaço extra de pelo menos 5 cm nas laterais e na parte traseira para garantir uma ventilação ótima e acesso para manutenção. O peso líquido é de 51,9 kg e o peso bruto é de 60,9 kg, o que facilita o posicionamento., Q: Quais os requisitos de instalação elétrica e consumo de energia desta cave de vinho? A: A cave de vinho requer uma tensão de 230 V para operar. O consumo de energia é otimizado graças ao sistema termodinâmico e à iluminação LED. Não há requisitos especiais de gás ou água, tornando a instalação elétrica o único ponto a ser considerado. Recomenda-se a ligação a uma tomada com proteção adequada., Q: Como se deve realizar a manutenção e limpeza desta garrafeira profissional? A: Para manter a eficiência e higiene da sua garrafeira, a limpeza regular é fundamental. Recomenda-se limpar o interior com um pano macio e húmido, utilizando detergentes neutros. A porta de aço inoxidável deve ser limpa com produtos específicos para inox, e o vidro com tratamento anti-UV pode ser limpo com produtos para vidro. É importante verificar periodicamente as juntas da porta para garantir o isolamento adequado e a eficiência do sistema. O sistema de refrigeração termodinâmico não requer manutenção complexa., Q: Esta cave de vinho inclui acessórios ou prateleiras adicionais? A: Sim, esta cave de vinho é fornecida com 5 prateleiras de metal com acabamento em madeira, projetadas para acomodar as 91 garrafas de forma segura e elegante. Não estão incluídos acessórios adicionais, mas as prateleiras existentes são robustas e otimizadas para a capacidade da cave.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

cave de vinho dupla zona, garrafeira profissional, refrigerador de vinho

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

13687

Alt Text Imagens

Cave Vinho Duas Zonas 91 Garrafas

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Cave Vinho Duas Zonas 91 Garrafas

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

FRIO COMERCIAL > Armarios > Expositores > Vinhos

Categorias Secundárias

FRIO COMERCIAL > Armarios > Expositores, FRIO COMERCIAL > Armarios, FRIO COMERCIAL

Upsells (SKU | Título)

MS105.770.001

Uso Profissional - Dicas	Utilize sempre as duas zonas de forma estratégica: a zona superior para vinhos que requerem temperaturas mais baixas (brancos, rosés, espumantes) e a zona inferior para vinhos tintos, otimizando o consumo energético e a prontidão para o serviço. Apesar da proteção UV da porta, posicione a cave longe de fontes diretas de luz solar intensa ou calor excessivo para garantir a máxima estabilidade térmica e eficiência do compressor. Realize verificações periódicas das temperaturas indicadas no display digital e compare-as com termômetros de referência para assegurar a calibração e o desempenho ótimos, protegendo o seu stock de vinhos. Aproveite as prateleiras com acabamento em madeira para uma apresentação visualmente rica, organizando as garrafas por tipo, região ou ano, facilitando a escolha ao cliente e ao staff.
Uso Profissional - Perfis	Sommelier e Chefe de Sala, Gestor de F&B e Diretor de Hotel, Proprietário de Wine Bar/Garrafeira
Descrição Curta Original	Cave de vinho com 2 zonas de temperatura. Design elegante com porta de aço inoxidável. Ajuste de temperatura de 5°C a 18°C. Sistema termodinâmico. Porta de vidro com tratamento anti-UV. Exibição eletrônica de temperatura. Controle digital. Iluminação LED com interruptor. Tecnologia silenciosa. Sistema antivibração. Pés ajustáveis. 5 prateleiras de metal com acabamento em madeira
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 540x550x1238 mm Volume: 204 lt Cones 230 nr Temperatura +5 até +18 °C Prateleiras 5 nr Peso Líquido: - Bruto: 51,9 - 60,9 kg Tensão: 230 v Dimensões: embalagem: 580x595x1270 mm
Cross-sells (SKU Título)	EX19000755,EX19000756,EX19000757,EX19000758
Uso Profissional - Casos de Uso	Restaurantes de Fine Dining e Hotéis de Luxo: Nestes ambientes, a cave de vinho é crucial para sustentar uma carta diversificada. A dupla zona permite que o sommelier apresente um tinto encorpado à temperatura ambiente da cave (16-18°C) e um branco fresco ou espumante (5-8°C) diretamente da mesma unidade, garantindo a prontidão para o serviço sem comprometer a qualidade ou a temperatura ideal de cada tipo de vinho. Wine Bars e Garrafeiras Especializadas: Para estabelecimentos focados na degustação e venda de vinhos, a visibilidade e a conservação são primordiais. Esta cave, com o seu design elegante e iluminação LED, funciona como um expositor apelativo, ao mesmo tempo que protege o investimento em stock contra flutuações de temperatura e luz UV, essenciais para a longevidade e valorização de vinhos de guarda e referências mais delicadas. Serviço de Banquetes e Eventos em Hotéis: Em contextos de eventos, onde a gestão de bebidas é dinâmica e exigente, a capacidade para 91 garrafas e a flexibilidade das duas zonas de temperatura permitem aos gestores de F&B pré-condicionar grandes volumes de vinho para diferentes momentos do evento — desde o aperitivo com espumantes à refeição com tintos e brancos — assegurando um fluxo de serviço eficiente e consistente, mesmo sob pressão.

Uso Profissional - Introdução

A Cave de Vinho Dupla Zona com capacidade para 91 garrafas é um equipamento fundamental para qualquer estabelecimento Horeca que valorize a excelência na apresentação e conservação da sua carta de vinhos. Concebida para otimizar a gestão de stock e a experiência do cliente, permite manter tintos, brancos e espumantes nas suas temperaturas ideais de serviço e guarda, assegurando a integridade organoléptica de cada garrafa e elevando o prestígio do seu serviço de vinhos.

Instalação

De Chão

Largura (mm)

até 600 mm

Tipo

Cave de Vinhos

Descricao Resumida

Cave de vinho profissional com dupla zona de temperatura para 91 garrafas. Design elegante em inox, vidro anti-UV e controlo digital.

Descricao Completa

Cave de Vinhos— Principais Vantagens

Concebida para estabelecimentos de restauração e hotelaria, esta garrafeira profissional destaca-se pela sua capacidade de preservar vinhos em condições ideais. O seu sistema de duas zonas de temperatura independentes permite armazenar diferentes tipos de vinho, desde os 5°C aos 18°C, assegurando que cada garrafa desenvolva plenamente o seu perfil de sabor e aroma.

O design sóbrio e moderno, com porta em aço inoxidável e vidro com tratamento anti-UV, não só protege o conteúdo contra a degradação luminosa, como também acrescenta um toque de elegância a qualquer espaço. O mecanismo antivibração e a operação silenciosa garantem que os vinhos repousem sem perturbações, fator crucial para a sua maturação e conservação a longo prazo.

A gestão precisa é garantida pela iluminação LED interna com interruptor e pela visualização eletrónica de temperatura com controlo digital. As 5 prateleiras metálicas, com acabamento em madeira, organizam as 91 garrafas de forma prática e apelativa, otimizando tanto o espaço quanto a acessibilidade ao produto.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeito para restaurantes de alta gastronomia, hotéis com serviço de bar e restauração, garrafeiras especializadas e bares de vinho que pretendem oferecer uma seleção diversificada e perfeitamente conservada aos seus clientes. A vasta capacidade para 91 garrafas e as duas zonas de temperatura ajustáveis tornam-na ideal para estabelecimentos com um volume médio a elevado de consumo de vinho, permitindo a conservação simultânea de tintos, brancos e espumantes, sempre em ótimas condições de serviço.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	540x550x1238 mm
Volume	204 Litros
Capacidade Garrafas	91 unidades
Temperaturas	+5°C a +18°C
Número de Prateleiras	5 (metal com acabamento em madeira)
Peso Líquido	51,9 kg
Peso Bruto	60,9 kg
Tensão	230 V
Dimensões Embalagem (LxPxA)	580x595x1270 mm

Perguntas Frequentes

P: Qual a capacidade desta garrafeira de vinho?

R: Esta garrafeira permite armazenar até 91 garrafas, representando uma solução ideal para estabelecimentos que necessitam de uma considerável capacidade de stock, garantindo sempre espaço para as suas referências mais importantes.

P: É possível manter diferentes tipos de vinho em temperaturas distintas, simultaneamente?

R: Sim, a cave dispõe de duas zonas de temperatura independentes, que podem ser ajustadas entre +5°C e +18°C. Esta funcionalidade permite a conservação ideal de vinhos tintos, brancos e espumantes em simultâneo, assegurando que cada um é servido à temperatura perfeita.

P: A porta de vidro oferece proteção contra a luz para os vinhos?

R: Absolutamente. A porta de vidro está equipada com um tratamento anti-UV de alta eficácia, protegendo os seus vinhos dos efeitos prejudiciais da luz exterior. Tal característica é crucial para manter a qualidade e o envelhecimento correto de cada garrafa.

P: Quais são as dimensões desta cave de vinho e o espaço necessário para a instalação?

R: Esta cave de vinho profissional possui dimensões de 540x550x1238 mm (largura x profundidade x altura). Para uma instalação adequada, recomendamos que seja considerado um espaço extra de pelo menos 5 cm nas laterais e na parte traseira, de forma a garantir uma ventilação ótima e facilitar o acesso para manutenção.

P: Como se deve realizar a manutenção e limpeza desta garrafeira profissional?

R: Para manter a eficiência e a higiene da sua garrafeira, a limpeza regular é fundamental. Recomenda-se limpar o interior com um pano macio e húmido, utilizando detergentes neutros. A porta de aço inoxidável e o vidro anti-UV devem ser limpos com produtos específicos, e as juntas da porta verificadas periodicamente para assegurar um isolamento adequado.