

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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



Cave de Vinhos Expositora 372L, 132 Garrafas, Porta de Vidro

Informacoes do Produto

SKU:	UD2828.886	Modelo:	UD2828.886
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	74 kg	Dimensões:	595 x 640 x 1840 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2828.886

FAQ

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para esta cave de vinho expositora? A: Esta cave de vinho expositora tem dimensões de 595x640x1840 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se deixar um espaço adicional de pelo menos 5 cm nas laterais e na parte traseira para garantir uma ventilação adequada e o bom funcionamento do equipamento., Q: Como é feita a instalação elétrica e quais os requisitos para esta cave de vinho? A: A instalação elétrica desta cave de vinho requer uma tensão de 230 V e uma potência de 300 W. É essencial que seja ligada a uma tomada com ligação à terra e que a instalação elétrica esteja em conformidade com as normas de segurança aplicáveis para equipamentos de refrigeração comerciais., Q: Que tipo de manutenção e limpeza são recomendadas para este equipamento? A: Para garantir a longevidade e o bom desempenho da sua cave de vinho, recomenda-se a limpeza regular do interior e exterior com um pano húmido e detergente neutro. Verifique periodicamente as borrachas da porta para assegurar uma vedação eficiente e limpe as grades de ventilação para evitar acumulação de pó. O descongelamento é automática. Em caso de necessidade, um técnico qualificado deverá fazer a manutenção do sistema de refrigeração., Q: Quais os acessórios incluídos ao adquirir esta cave de vinho expositora? A: Ao adquirir esta cave de vinho expositora, estão incluídas 5 prateleiras em madeira, ideais para o armazenamento e exposição das garrafas de vinho. A porta vem equipada com fechadura de série, proporcionando segurança adicional aos seus produtos.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

cave de vinho expositora, garrafeira profissional, refrigeração de vinhos

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

14391

Alt Text Imagens

Cave De Vinho Udcv380 Preta

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Cave De Vinho Udcv380 Preta

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)

MS100.770.013,MS100.770.012

Uso Profissional - Dicas	Agrupe os vinhos por prateleira de acordo com a temperatura de serviço ideal, colocando brancos e espumantes nas zonas inferiores onde a estabilidade térmica é maior para temperaturas baixas., Evite a sobrelotação para permitir a circulação de ar forçado entre as garrafas, assegurando que o termostato digital mantém uma leitura homogênea em toda a câmara., Realize a limpeza periódica do condensador e das borrachas magnéticas da porta para maximizar a eficiência energética do gás R600a e prolongar a vida útil do compressor., Utilize a iluminação LED interna apenas durante os períodos de serviço para minimizar a exposição desnecessária dos vinhos à luz e otimizar o consumo elétrico.
Uso Profissional - Perfis	Sommeliers e Escanções, Diretores de Food & Beverage (F&B), Proprietários de Restaurantes e Wine Bars
Descrição Curta Original	Cave de vinho preta, termostato digital de serie, com iluminação LED, porta com fechadura de serie, prateleiras em madeira e refrigerante ecológico R600a.
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 595x640x1840 mm Volume: 372 lt Capacidade garrafas 0,75 - 0,37 102+30 nr Temperatura +5/+18 °C Prateleiras 5 nr Gas refrigerante R600a Nivel ruido 46,8 dB(A) Peso Líquido: - Bruto: 74-83,4 kg Potência: 300 W Tensão: 230 V Dimensões: embalagem: 665x685x2000 mm
Cross-sells (SKU Título)	HRBMG9004E,HRCB4F750E
Uso Profissional - Casos de Uso	Serviço de Vinhos em Restaurantes Fine Dining: Utilizada para manter a mise en place de vinhos brancos e tintos na temperatura exata de serviço, permitindo que o sommelier responda rapidamente aos pedidos sem comprometer a integridade organolética das referências premium., Gestão de Garrafeira em Wine Bars: Otimiza a organização de stock com a sua capacidade mista para garrafas standard e meias-garrafas, facilitando a rotação de inventário (FIFO) e a exposição clara do menu de vinhos a copo diretamente aos clientes., Zonas de Lounge e Pequeno-Almoço em Hotelaria: Funciona como um ponto de venda assistida de confiança, onde a fechadura de série garante a segurança do stock fora de horas, enquanto o design sofisticado reforça a identidade visual do espaço B2B.
Uso Profissional - Introdução	Esta cave de vinho profissional de 372L foi concebida para elevar o padrão de serviço no setor HORECA, garantindo que o inventário de vinhos é mantido sob condições térmicas rigorosas entre os +5°C e +18°C. Com uma estrutura robusta e prateleiras de madeira que mitigam vibrações prejudiciais à evolução do vinho, este equipamento funciona simultaneamente como uma ferramenta de conservação crítica e um expositor de alto impacto visual para estimular vendas em sala.
Capacidade (L)	201–400 L
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Cave de vinhos expositora profissional com 372L, capacidade para 132 garrafas, termostato digital e iluminação LED, porta de vidro com fechadura.

Descricao Completa

cave de vinho expositora — Conservador de Vinhos Profissional — Principais Vantagens

Este armário de vinhos foi especificamente concebido para o setor de restauração e hotelaria.

Com uma capacidade notável para 102 garrafas de 0,75L e um espaço adicional para 30 garrafas de 0,37L, totalizando 132 garrafas, é uma solução de excelência para armazenar e expor a sua coleção de néctares, garantindo condições ideais de conservação. A sua avançada tecnologia de refrigeração, aliada a um termostato digital de precisão, permite um controlo rigoroso da temperatura entre +5°C e +18°C, assegurando que cada vinho é servido na temperatura perfeita.

A iluminação LED interna realça a apresentação dos vinhos e contribui para a eficiência energética do equipamento. A porta de vidro, equipada com fechadura de segurança, oferece proteção e uma visibilidade clara do conteúdo, enquanto as prateleiras em madeira maciça adicionam um toque de requinte e minimizam as vibrações, protegendo a qualidade dos seus vinhos. A utilização de refrigerante ecológico R600a demonstra o compromisso com a sustentabilidade e a redução do impacto ambiental.

Aplicações Profissionais

Esta unidade de armazenamento de vinhos é perfeita para estabelecimentos como restaurantes de alta gastronomia, bares de hotel, garrafeiras especializadas e qualquer ambiente que exija uma solução sofisticada e fiável para a conservação e apresentação de vinhos. É ideal para otimizar a gestão de stock e promover vendas por impulso, garantindo a integridade e apresentação impecável de cada garrafa.

Características Técnicas

Característica	Valor
----------------	-------

Dimensões (LPA)	595x640x1840 mm
Volume	372 litros
Capacidade Garrafas (0,75L + 0,37L)	102 + 30 nr
Temperatura	+5°C a +18°C
Prateleiras	5 nr
Gás Refrigerante	R600a
Nível de Ruído	46,8 dB(A)
Peso Líquido	74 kg
Peso Bruto	83,4 kg
Potência	300 W
Tensão	230 V
Dimensões da Embalagem (LPA)	665x685x2000 mm

Perguntas Frequentes

Q: Qual a capacidade total de garrafas desta cave de vinho expositora?

A: Esta cave de vinho pode armazenar até 102 garrafas de 0,75L e 30 garrafas de 0,37L, totalizando uma capacidade considerável para estabelecimentos profissionais.

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para esta cave de vinho?

A: Este armário de vinhos tem dimensões de 595x640x1840 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se deixar um espaço adicional de pelo menos 5 cm nas laterais e na parte traseira para garantir uma ventilação adequada e o bom funcionamento do equipamento.

Q: É possível controlar a temperatura desta garrafeira expositora?

A: Sim, o equipamento integra um termostato digital que permite regular a temperatura entre +5°C e +18°C, garantindo as condições ideais para diferentes tipos de vinho.

Q: Que tipo de manutenção e limpeza são recomendadas para este equipamento?

A: Para garantir a longevidade e o bom desempenho da sua cave de vinhos, recomenda-se a limpeza regular do interior e exterior com um pano húmido e detergente neutro. Verifique periodicamente as borrachas da porta para assegurar uma vedação eficiente e limpe as grades de ventilação para evitar acumulação de pó.

Q: As prateleiras são ajustáveis ou removíveis?

A: O produto inclui 5 prateleiras em madeira. Para detalhes específicos sobre ajuste ou remoção, consulte o manual de instruções ou contacte o nosso apoio técnico dedicado.