

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Garrafeira Refrigerada Profissional 126 Garrafas - Duas Zonas

Informacoes do Produto

SKU:	UD2829.617	Modelo:	UD2829.617
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	97 kg	Dimensões:	595 x 680 x 1764 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2829.617

FAQ

Q: Quais são as dimensões da cave de vinhos e qual o espaço necessário para a instalação? A: A cave de vinhos UD2829.617 tem dimensões de 595x680x1764 mm. Para uma instalação adequada, é recomendável deixar um pequeno espaço ao redor para garantir a ventilação e o acesso para manutenção. As dimensões da embalagem para transporte são de 650x760x1950 mm., Q: Quais são os requisitos elétricos para o funcionamento desta cave de vinhos? A: Esta cave de vinhos funciona com uma tensão de 230 V. Certifique-se de que o local de instalação possui uma tomada compatível e que a rede elétrica suporta o consumo de 0,479 kWh/24h. Não é necessário nenhum tipo de instalação especial para gás ou água, apenas ligação à rede elétrica., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza da cave de vinhos para garantir o seu bom funcionamento? A: Para a manutenção e limpeza, desligue sempre a cave da corrente elétrica antes de iniciar qualquer procedimento. Limpe o interior com um pano macio e húmido, utilizando detergentes neutros. É crucial manter as grelhas de ventilação desobstruídas e limpar regularmente o condensador para otimizar o desempenho e a eficiência. Evite o uso de produtos abrasivos ou solventes., Q: Esta cave de vinhos inclui alguma garantia e existe assistência técnica disponível? A: Sim, esta cave de vinhos profissional beneficia de garantia contra defeitos de fabrico. Para detalhes específicos sobre a duração da garantia e as condições de assistência técnica, por favor, consulte a documentação que acompanha o produto ou contacte o nosso serviço de apoio ao cliente. Dispomos de uma rede de assistência técnica para qualquer eventualidade., Q: Quais acessórios estão incluídos ou são compatíveis com esta cave de vinhos? A: A cave de vinhos vem equipada com 7+1/2 prateleiras para acomodar as 126 garrafas. Inclui também fechadura para maior segurança. Não são necessários acessórios adicionais para o seu funcionamento básico, mas dispomos de outros produtos HORECA que podem complementar a sua instalação, como vinhos ou acessórios para bar, que podem ser consultados no nosso catálogo.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

cave de vinhos profissional, garrafeira 126 garrafas, armário de vinhos dual

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

14455

Alt Text Imagens

Cave De Vinho Udcv124b 2t (5°~10°C) (10°~18°C)

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Cave De Vinho Udcv124b 2t (5°~10°C) (10°~18°C)

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	Organize as prateleiras por rotatividade e tipo de casta para minimizar o tempo de abertura da porta e preservar a estabilidade térmica., Verifique mensalmente a desobstrução das grelhas de ventilação para garantir que o consumo se mantém nos 0,479 kWh/24h previstos., Utilize a zona superior para vinhos brancos jovens e vinhos verdes, reservando a zona inferior para tintos de reserva que beneficiam de temperaturas mais elevadas e estáveis., Mantenha um registo de temperatura semanal através do display eletrónico para cumprir com as normas de segurança alimentar e controlo de qualidade HACCP.
Uso Profissional - Perfis	Sommeliers e Escanções, Diretores de Food & Beverage (F&B), Proprietários de Restaurantes e Wine Bars
Descrição Curta Original	Cave de vinho cor preta, coleção PREMIUM. Com porta em vidro temperado preto. Duas zonas de temperatura (5°~10°C) e (10°~18°C). Refrigeração ventilada. Iluminação interior led. Com display electrónico. Com fechadura.
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 595x680x1764 mm Capacidade de Garrafas 126x75cl nr Volume: 416 Lt Temperatura 5~10 /10~18 °C Prateleiras 7+1/2 nr Refrigeração V Consumo energia 0,479 kwh/24h Tensão: 230 V Nivel ruido 39 dB(A) Peso Líquido: 97 Kg Peso bruto: 111 kg Dimensões: embalagem: 650x760x1950 mm
Cross-sells (SKU Título)	EX19000759,EX19000758
Uso Profissional - Casos de Uso	Serviço de Vinho a Copo em Restaurantes Fine Dining: A gestão dual de temperatura permite manter brancos e espumantes na zona superior (5°C-10°C) e tintos na zona inferior (10°C-18°C), garantindo que cada garrafa está pronta para serviço imediato sem tempos de espera para temperagem., Exposição e Venda em Garrafeiras e Wine Bars: Utilizada como expositor de frente de casa, a iluminação LED e o acabamento em vidro temperado preto potenciam o upselling, enquanto a fechadura integrada garante o controlo de inventário em espaços com circulação de público., Apoio de Banquetes em Unidades Hoteleiras: A capacidade para 126 garrafas permite pré-refrigerar lotes completos de vinho para eventos de média dimensão, assegurando a consistência da temperatura desde a primeira até à última garrafa servida à mesa.

Uso Profissional - Introdução

Esta cave de vinhos profissional de 126 garrafas representa um ativo estratégico para a gestão de adega em contextos HORECA de alto débito, combinando a precisão térmica de duas zonas independentes com uma eficiência energética otimizada para operação contínua. O sistema de refrigeração ventilada assegura que a temperatura de serviço é mantida de forma rigorosa, eliminando flutuações que poderiam comprometer as propriedades organoléticas dos vinhos de guarda ou de consumo imediato.

Instalação

De Chão

Temperatura

Positiva

Descrição Resumida

Garrafeira profissional com 126 garrafas, duas zonas de temperatura (5°-10°C / 10°-18°C) e refrigeração ventilada. Porta em vidro temperado preto.

Descrição Completa

Cave de Vinhos Profissional — Principais Vantagens

Este armário de vinhos foi projetado para responder às exigências de estabelecimentos de restauração e hotelaria. Com uma capacidade robusta para 126 garrafas, assegura uma conservação perfeita para a sua seleção, um aspeto fundamental para restaurantes, hotéis e bares que prezam pela qualidade da sua oferta de vinhos.

O sistema de refrigeração ventilada, aliado às duas zonas de temperatura independentes, garante que cada garrafa atinja e mantenha a sua condição ideal. A iluminação de LED no interior realça a sua coleção de forma sublime, sem comprometer a integridade do vinho, enquanto a porta em vidro temperado preto confere um toque de elegância e sofisticação a qualquer ambiente.

Pensando na dinâmica do uso diário, este equipamento incorpora um display eletrónico para uma monitorização precisa e uma fechadura para segurança adicional, funcionalidades indispensáveis em contextos profissionais. A sua eficiência energética, com um consumo de 0,479 kWh/24h, traduz-se em custos operacionais reduzidos, contribuindo para a sustentabilidade do seu negócio.

Aplicações Profissionais

Esta solução de arrumação de vinhos é ideal para restaurantes que procuram otimizar a climatização dos seus vinhos de guarda, bares que desejam expor a sua oferta sem comprometer a temperatura de serviço, unidades hoteleiras que necessitam de uma flexibilidade de armazenamento para

diversos tipos de castas, e garrafeiras que exigem controlo rigoroso das condições para preservar as características organoléticas dos vinhos.

Igualmente adequado para salões de eventos onde a apresentação e a preservação do vinho são prioritárias, ou para áreas de bar em hotéis e zonas de refeição, este equipamento combina design elegante com funcionalidades de segurança, tornando-o um ativo valioso tanto para a gestão de adegas como para a experiência do cliente. A possibilidade de ajustar a temperatura para brancos, tintos e espumantes de forma independente garante que cada vinho é servido na sua temperatura ideal.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	595x680x1764 mm
Capacidade Garrafas (75cl)	126
Volume	416 Litros
Zonas de Temperatura	Duas: 5°C a 10°C e 10°C a 18°C
Prateleiras	7 + 1/2
Refrigeração	Ventilada
Consumo de Energia	0,479 kWh/24h
Tensão	230 V
Nível de Ruído	39 dB(A)
Peso Líquido	97 Kg
Peso Bruto	111 Kg
Dimensões da Embalagem (LxPxA)	650x760x1950 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total desta garrafeira refrigerada?

Esta cave de vinhos tem capacidade para 126 garrafas de 75cl, o que a torna ideal para estabelecimentos que oferecem uma vasta seleção de vinhos.

As zonas de temperatura podem ser ajustadas de forma independente?

Sim, o equipamento dispõe de duas zonas de temperatura distintas e ajustáveis. A zona superior pode ser regulada entre 5°C e 10°C, enquanto a zona inferior permite ajustes de 10°C a 18°C, de

forma completamente independente.

Em que tipos de ambientes profissionais pode esta garrafeira ser instalada?

É perfeita para cozinhas profissionais, restaurantes, hotéis e bares, onde a correta conservação e exposição dos vinhos são cruciais para a experiência do cliente e a qualidade do produto.

Que benefícios oferece o sistema de refrigeração ventilada?

A refrigeração ventilada garante uma distribuição de temperatura uniforme e consistente por todo o interior da garrafeira. Este sistema evita a formação de gelo e assegura que todos os vinhos sejam mantidos em condições ideais, preservando as suas propriedades.

Quais as características de segurança e eficiência deste aparelho?

Este equipamento integra um display eletrónico para controlo preciso da temperatura e uma fechadura para segurança acrescida. Além disso, o seu baixo consumo energético de apenas 0,479 kWh/24h contribui para a redução de custos operacionais e para a sustentabilidade do negócio.