

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Garrafeira Vertical Duas Zonas Temperatura 46 Garrafas

Informacoes do Produto

SKU:	UD2829.930	Modelo:	UD2829.930
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	49 kg	Dimensões:	595 x 573 x 820 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2829.930

FAQ

Q: Quais são as dimensões externas desta cave de vinho e o espaço necessário para a sua instalação? A: As dimensões externas da cave de vinho são 595x573x820 mm (largura x profundidade x altura). É importante garantir espaço suficiente para a circulação de ar, especialmente na parte traseira e laterais, para otimizar o desempenho da refrigeração e facilitar a instalação., Q: Quais são os requisitos elétricos para instalar esta cave de vinho? A: Esta cave de vinho profissional requer uma tensão de 230 V e tem uma potência de 95 W. Recomenda-se a ligação a uma tomada com ligação à terra e que seja dedicada para evitar sobrecargas de circuito. Consulte sempre um eletricista qualificado para a instalação., Q: Como se deve efetuar a manutenção e limpeza desta cave de vinho? A: A limpeza regular é essencial para o bom funcionamento. A descongelação é automática, mas é aconselhável limpar o interior com um pano macio e detergente neutro. As prateleiras de madeira são amovíveis para facilitar a limpeza. Verifique periodicamente o filtro de carbono-ativo e substitua-o conforme as instruções do fabricante para garantir a qualidade do ar no interior., Q: Esta cave de vinho inclui acessórios ou é compatível com prateleiras adicionais? A: A cave de vinho é fornecida com 5 prateleiras de 447x492 mm e 1 prateleira de 292x492 mm, todas amovíveis e em madeira. Não são mencionados acessórios adicionais, mas a estrutura das prateleiras permite uma organização eficiente do espaço. Para informações sobre a aquisição de prateleiras extra, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

cave de vinho duas zonas, garrafeira profissional, refrigerador de vinhos

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

14493

Alt Text Imagens

Cave Vinho Udcw46g2tb (+2,+12/+12,+20°C)

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Cave Vinho Udcw46g2tb (+2,+12/+12,+20°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	Evite a sobrelotação das prateleiras para garantir que a refrigeração ventilada circula uniformemente entre as garrafas, mantendo a estabilidade térmica em ambas as zonas., Substitua o filtro de carbono ativo anualmente para prevenir a contaminação cruzada de odores através das rolhas, especialmente em caves situadas próximas de áreas de cozinha., Configure a zona superior para vinhos tintos (14-18°C) e a inferior para brancos/espumantes (7-10°C), tirando partido da tendência natural de subida do ar quente para maximizar a eficiência energética., Utilize a iluminação LED de 4000K apenas durante o serviço para minimizar a exposição desnecessária, prolongando a vida útil dos pigmentos dos vinhos mais delicados.
Uso Profissional - Perfis	Escanhões e Sommeliers de Restaurantes Michelin ou de Fine Dining, Gestores de F&B em Unidades Hoteleiras de 4 e 5 estrelas, Proprietários de Wine Bars e Garrafeiras Gourmet com serviço de degustação
Descrição Curta Original	Cave de vinho fabricada em chapa pintada a preto com tratamento anti-corrosão e interior ABS.
 Prateleiras de madeira amovíveis.
 Refrigeração ventilada duas zonas de temperatura.
 Porta de vidro com fechadura e chave, reversível, sem moldura.
 Com filtro de carbono-ativo, baixa emissão de infra-vermelhos e ultravioleta que passa através do vidro sem minimizar a quantidade de luz para o interior.
 Termostato eletrónico.
 Descongelação automática
 Iluminação LED</p>
Descrição Original (1/2)	<p>dimensões: >="" <p>peso="" (lxp)mm="" +="" +12="" +2="" +20="" -="" 0,42="" 1-292x492="" 148="" 230="" 24h<br="" 4<br="" 40="" 4000="" 45-49="" 46="" 5-447x492="" 595x573x820="" 65%<br="" 660x625x1015="" 95="" bruto:="" capacidade="" classe="" climática="" consumo="" db<br="" de="" dimensões:="" embalagem:="" energia="" externas="" garrafas="" gás="" humidade="" intensidade="" k<br="" kg<="" kwh="" lt<br="" luminosa="" líquido:="" mm<br="" nivel="" nr<br="" p>="" p><="" potência:="" prateleiras="" r600a<br="" refrigerante:="" relativa="" ruído="" td="" temperatura="" tensão:="" v<="" volume:="" w<br="" °c<br=""></p>dimensões:>
Cross-sells (SKU Título)	HRCB2F750E,HRCB4F750E,HRC2F750S,HRC2F750E

Uso Profissional - Casos de Uso

Serviço de Copo em Wine Bars: Utilizada para manter brancos e espumantes a 6°C na zona inferior e tintos a 16°C na superior, garantindo que qualquer vinho da carta está na temperatura exata de serviço no momento do pedido. As prateleiras amovíveis permitem organizar o stock por rotação, agilizando o trabalho do escanção durante picos de serviço., Degustação em Salas de Prova ou Garrafeiras: Funciona como expositor técnico onde a proteção contra raios UV e o filtro de carbono ativo preservam a qualidade de vinhos premium expostos à luz de loja. A baixa emissão de ruído (40 dB) permite a sua instalação em áreas de atendimento direto ao público sem comprometer a acústica do espaço., Apoio de Sala em Restauração Fine Dining: Instalada como unidade de apoio sob bancada para os vinhos de reserva imediata, evitando deslocamentos constantes à cave principal. A porta reversível com fechadura permite um controlo rigoroso do inventário de alto valor, mantendo a humidade constante a 65% para preservar a elasticidade das rolhas de cortiça.

Uso Profissional - Introdução

Esta cave de vinho profissional de dupla temperatura é uma ferramenta crítica para a gestão de serviço de vinhos em ambientes HORECA, permitindo conciliar a conservação de longo prazo com a prontidão de serviço num único equipamento compacto. Com capacidade para 46 garrafas e tecnologia de filtragem de odores, assegura a integridade organolética dos rótulos mais sensíveis, protegendo o investimento da garrafeira contra oscilações térmicas e radiação UV, enquanto otimiza o fluxo de trabalho na sala através de zonas térmicas independentes.

Instalação

De Chão

Descricao Resumida

Garrafeira profissional com duas zonas de temperatura e capacidade para 46 garrafas. Ideal para restaurantes e hotelaria, conserva vinhos em condições ótimas.

Descricao Completa

Esta garrafeira profissional é a solução ideal para estabelecimentos de restauração e hotelaria que procuram excelência na conservação das suas garrafas. Com duas zonas de temperatura independentes, esta unidade permite armazenar diferentes tipos de vinho em condições perfeitas, garantindo que cada garrafa é servida à temperatura ideal, realçando assim o seu sabor e aroma para os seus clientes mais exigentes.

Concebida com materiais de alta qualidade, como chapa pintada a preto com tratamento anticorrosão e interior em ABS, esta unidade de refrigeração assegura durabilidade e uma estética

elegante que se integra perfeitamente em qualquer ambiente sofisticado. A refrigeração ventilada e as prateleiras de madeira amovíveis oferecem flexibilidade e um ambiente estável para a correta maturação dos vinhos.

A pensar na segurança e na otimização da conservação, a porta de vidro reversível dispõe de fechadura e chave, além de um filtro de carbono-ativo que protege os vinhos de odores indesejados. A baixa emissão de infravermelhos e ultravioleta, que atravessa o vidro, preserva a qualidade do vinho, evitando a sua deterioração.

garrafeira duas zonas — Garrafeira Profissional — Principais Vantagens

- Permite a conservação de diferentes tipos de vinho simultaneamente, graças às suas duas zonas de temperatura independentes.
- Construção robusta com chapa pintada a preto e tratamento anticorrosão, assegurando longa vida útil e fácil manutenção.
- Porta de vidro com filtro UV e infravermelho de baixa emissão, protegendo os seus vinhos da luz prejudicial sem comprometer a visibilidade.
- Filtro de carbono-ativo integrado que purifica o ar, prevenindo que odores externos afetem o aroma e o sabor dos vinhos.
- Segurança acrescida com porta reversível, fechadura e chave, ideal para ambientes profissionais com alto valor de stock.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais, incluindo restaurantes de alta gastronomia, hotéis de luxo, bares de vinhos e garrafeiras. A sua capacidade para 46 garrafas e as duas zonas de temperatura tornam-na ideal para quem necessita de manter uma seleção diversificada de vinhos, desde tintos robustos a brancos delicados e espumantes, todos prontos a servir.

É uma solução eficiente para ambientes que exigem controlo rigoroso da temperatura e humidade, contribuindo para uma experiência superior do cliente e para a preservação do investimento em vinhos de qualidade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (LxPxA)	595x573x820 mm
Dimensões Embalagem (LxPxA)	660x625x1015 mm
Capacidade de Garrafas	46 nr

Característica	Detalhe
Prateleiras	5-447x492 mm + 1-292x492 mm (total 6 unid.)
Volume	148 Lt
Temperatura	Zona 1: +2/+12 °C; Zona 2: +12/+20 °C
Classe Climática	4
Humidade Relativa	65%
Gás Refrigerante	R600A
Consumo de Energia	0,42 kWh/24h
Potência	95 W
Nível de Ruído	40 dB
Intensidade Luminosa	4000 K
Tensão	230 V
Peso Líquido/Bruto	45-49 kg

Perguntas Frequentes

Esta garrafeira é adequada para que tipo de garrafas?

As prateleiras amovíveis e o design interior são otimizados para acomodar garrafas de vinho de tamanho padrão (750ml), com capacidade total para 46 unidades. O design permite alguma flexibilidade para diferentes formatos, ideal para a sua garrafeira.

Como funcionam as duas zonas de temperatura?

O aparelho possui duas secções independentes no seu interior, cada uma com o seu controlo eletrónico de temperatura. Isto permite manter uma zona a temperaturas entre +2 °C e +12 °C (ideal para brancos e espumantes) e outra entre +12 °C e +20 °C (perfeita para tintos e maturação), garantindo as condições ideais para cada tipo de vinho.

Qual a vantagem do filtro de carbono-ativo e do vidro de baixa emissão?

O filtro de carbono-ativo purifica o ar dentro do compartimento, protegendo os vinhos de odores externos que poderiam afetar o seu sabor. O vidro de baixa emissão de infravermelhos e ultravioleta atua como uma barreira protetora, impedindo que a luz prejudicial deteriore os vinhos, sem comprometer a visibilidade do seu stock, essencial para a qualidade do seu serviço.

Quais são os requisitos mínimos para a instalação desta garrafeira?

Para uma instalação ótima, esta garrafeira de vinho requer uma tensão de 230 V. É crucial garantir

um espaço adequado para a ventilação na parte traseira e lateral, conforme as instruções do manual, para assegurar o correto funcionamento e eficiência do sistema de refrigeração.

De que forma este equipamento contribui para a experiência do cliente?

Ao permitir que diferentes vinhos sejam servidos à sua temperatura ideal, esta garrafeira eleva a qualidade da degustação, permitindo que os seus clientes apreciem plenamente o perfil aromático e gustativo de cada vinho. A apresentação elegante e a temperatura perfeita de serviço contribuem significativamente para a satisfação e fidelização dos clientes.