

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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.

Cave de Vinho Profissional 116 Garrafas (+2/+20°C)

Informacoes do Produto

SKU:	UD2829.937	Modelo:	UD2829.937
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	93 kg	Dimensões:	595 x 690 x 1600 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2829.937

FAQ

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação desta cave de vinho profissional? A: Esta cave de vinho profissional tem dimensões externas de 595x690x1600 mm (largura x profundidade x altura). Recomendamos um espaço adicional de segurança nas laterais e na parte traseira para garantir uma ventilação adequada e facilitar a instalação e manutenção do equipamento., Q: Quais são os requisitos elétricos para instalar esta garrafeira profissional? A: Para o correto funcionamento desta cave de vinho, é necessária uma ligação elétrica de 230 V. Certifique-se de que a instalação elétrica existente na sua cozinha profissional ou área de bar cumpre estes requisitos de tensão para evitar problemas operacionais., Q: Como é feita a limpeza e manutenção periódica desta cave de vinho? A: A manutenção da cave de vinho envolve a limpeza regular das superfícies interiores e exteriores com um pano macio e detergente neutro. As prateleiras podem ser removidas para uma limpeza mais fácil. A descongelação é automática, minimizando a necessidade de intervenção manual no processo de descongelação., Q: Esta cave de vinho inclui filtro de carbono-ativo? É substituível? A: Sim, esta cave de vinho está equipada com um filtro de carbono-ativo que ajuda a manter a qualidade do ar no interior do equipamento, protegendo os vinhos de odores indesejáveis. Embora seja durável, a sua substituição periódica pode ser recomendada em ambientes de uso intensivo para garantir a máxima eficácia.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Cave de Vinho Profissional, Garrafeira HORECA, Expositor de Vinhos

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

14497

Alt Text Imagens

Cave Vinho Udcw160g1tb (+2,+20°C)

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Cave Vinho Udcw160g1tb (+2,+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	Configure a temperatura para 12°C-14°C se pretender uma unidade de conservação mista, ou utilize o ajuste fino para vinhos brancos específicos que exigem serviço imediato a 6°C-8°C., Substitua o filtro de carbono ativo anualmente para garantir a purificação do ar interno e evitar a contaminação de odores através das rolhas de cortiça., Organize as garrafas por rotatividade e tipologia nas prateleiras em Z para minimizar o tempo de abertura da porta, preservando a estabilidade térmica e reduzindo o consumo energético., Verifique regularmente a vedação da porta reversível para assegurar que o isolamento térmico mantém a classe climática 4 em ambientes de cozinha ou salas com temperaturas elevadas.
Uso Profissional - Perfis	Sommeliers e Escanções de restauração gastronômica, Diretores de Food & Beverage (F&B) em unidades hoteleiras, Proprietários de Garrafeiras e Wine Bars com foco em vinhos de autor
Descrição Curta Original	<p>Cave de vinho fabricada em chapa pintada a preto com tratamento anti-corrosão e interior ABS.
 Prateleiras metálicas deslizantes em forma de "Z".
 Refrigeração ventilada.
 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 eletrônico.
 Descongelamento automática
 Iluminação LED: 2 verticais + 1 horizontal</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: externas 595x690x1600 mm
 Dimensões: embalagem: 645x770x1785 mm
 Capacidade de Garrafas 116 nr
 Prateleiras (LxP)/mm 9-452x535 + 1-452x380 nr
 Volume:neto/bruto 375/386 L
 Temperatura +2/+20 °C
 Classe climática - 4
 Humidade relativa % -
 Gás refrigerante: - R600A
 Consumo energia 0,49 kwh/24h
 Potência: 130 W
 Nível de Ruído 46 dB
 Intensidade luminosa - K
 Tensão: 230 V</p> <p>Peso Líquido: - Bruto: 87-93 kg</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRCB2F750E,HRC2F750E
Uso Profissional - Casos de Uso	Serviço de Vinhos em Fine Dining: Utilizada na sala de jantar para garantir que vinhos brancos, espumantes e tintos de colheita tardia estão à temperatura exata de serviço, permitindo ao sommelier um acesso rápido através das prateleiras deslizantes sem perturbar os sedimentos das garrafas., Gestão de Stock em Wine Bars: Atua como expositor principal e unidade de armazenamento de rotação rápida, onde a iluminação LED e a porta de vidro com proteção UV maximizam o 'merchandising' visual das referências premium sem comprometer a integridade química do vinho., Eventos de Catering e Banquetes: Funciona como unidade de apoio para a preparação antecipada de grandes volumes de garrafas, garantindo que o serviço de vinhos mantém a consistência de temperatura desde a primeira até à última mesa servida, mesmo em ambientes de alta cadência.

Uso Profissional - Introdução

Esta cave de vinho vertical de alto rendimento é uma ferramenta essencial para a gestão de adega e serviço de sala, combinando uma capacidade para 116 garrafas com uma amplitude térmica de +2°C a +20°C que permite o controlo rigoroso da temperatura de serviço ou conservação. Projetada para resistir à intensidade do setor HORECA, garante a estabilidade térmica necessária para preservar o perfil organolético dos vinhos, enquanto o seu design com prateleiras em Z otimiza a ergonomia operacional e a visibilidade do inventário.

Instalação

De Chão

Tipo

Cave de Vinhos

Descrição Resumida

Cave de vinho profissional com capacidade para 116 garrafas, temperatura ajustável de +2°C a +20°C e prateleiras em Z. Ótima para restauração e hotelaria.

Descrição Completa

Cave de Vinhos – Principais Vantagens

Concebida especificamente para o setor profissional de restaurantes e hotelaria, esta garrafeira climatizada assegura as condições ideais para a preservação e exibição dos seus vinhos. Com uma capacidade substancial para 116 garrafas e um intervalo de temperatura versátil de +2°C a +20°C, o equipamento garante a integridade de qualquer variedade de vinho, desde os brancos e rosés mais delicados aos tintos e espumantes mais complexos, mantendo as suas características organoléticas. A refrigeração ventilada assegura uma distribuição uniforme da temperatura.

O seu design intuitivo integra prateleiras metálicas deslizantes em forma de Z, facilitando o acesso e a organização metódica das garrafas. A iluminação LED, estrategicamente posicionada (duas verticais e uma horizontal), realça a sua coleção sem comprometer a qualidade do vinho. A porta de vidro, reversível e equipada com fechadura, não só confere segurança, mas também uma apresentação sofisticada. A estrutura, em chapa pintada a preto com tratamento anti-corrosão e interior em ABS, garante durabilidade e eficiência.

A pensar na proteção dos seus vinhos, esta unidade inclui um filtro de carbono-ativo e assegura uma baixa emissão de infravermelhos e ultravioleta através do vidro, defendendo os vinhos contra fatores externos prejudiciais. A descongelação automática e o termóstato eletrónico contribuem para um funcionamento fiável e de baixa manutenção, adequados para os rigorosos requisitos de ambientes

gastronómicos.

Aplicações Profissionais

Este armário climatizado para vinhos é a solução ideal para restaurantes, bares de vinho, garrafeiras e hotéis que procuram uma forma eficaz e elegante de armazenar e expor uma vasta seleção de vinhos. É particularmente útil para estabelecimentos que desejam maximizar a visibilidade dos seus produtos e assegurar condições de conservação ótimas, independentemente do volume de serviço.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (LxPxA)	595x690x1600 mm
Dimensões Embalagem (LxPxA)	645x770x1785 mm
Capacidade de Garrafas	116 unidades
Prateleiras	9 (452x535 mm) + 1 (452x380 mm)
Volume Líquido/Bruto	375/386 Litros
Temperatura de Funcionamento	+2°C a +20°C
Classe Climática	4
Gás Refrigerante	R600A
Consumo de Energia	0,49 kWh/24h
Potência	130 W
Nível de Ruído	46 dB
Tensão	230 V
Peso Líquido/Bruto	87/93 kg

Perguntas Frequentes

P: Esta garrafeira é adequada para todos os tipos de vinho?

Com uma faixa de temperatura ajustável entre +2°C e +20°C, esta cave de vinho é ideal para conservar e apresentar de forma otimizada brancos, rosés, tintos e espumantes, garantindo que cada tipo de vinho é servido à temperatura perfeita.

P: Quais os benefícios das prateleiras deslizantes em Z?

As prateleiras deslizantes em forma de Z permitem uma organização eficiente e um acesso facilitado às garrafas, minimizando o movimento e as vibrações. Tal facto é crucial para a correta maturação e preservação do vinho, prevenindo a perturbação dos sedimentos.

P: Como é que a cave de vinho protege contra danos causados pela luz?

A porta de vidro desta cave de vinho incorpora um filtro de carbono-ativo que, juntamente com a sua baixa emissão de infravermelhos e ultravioleta, protege os vinhos da exposição à luz, que pode degradar os seus sabores e aromas. A iluminação LED interna realça o produto, mas sem emitir calor prejudicial.

P: Qual o consumo energético desta garrafeira?

Com um consumo de energia de apenas 0,49 kWh/24h, esta cave de vinho demonstra uma excelente eficiência energética, contribuindo para a redução dos custos operacionais no seu estabelecimento sem comprometer o desempenho superior.

P: Este equipamento requer alguma manutenção especial?

Não, a manutenção é simplificada pela descongelação automática e pelo termostato eletrónico. Recomenda-se apenas a limpeza regular das superfícies e a eventual substituição do filtro de carbono-ativo para garantir o bom funcionamento e a qualidade do ar interno.