

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cave de Vinho Climatizada Duas Zonas – 104 Garrafas

Informacoes do Produto

SKU:	UD2829.938	Modelo:	UD2829.938
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	95 kg	Dimensões:	595 x 690 x 1600 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2829.938

FAQ

Q: Quais são as dimensões desta cave de vinho e o espaço necessário para a sua instalação? A: A cave de vinho possui dimensões externas de 595x690x1600 mm (largura x profundidade x altura). É importante considerar um espaço adicional para a ventilação adequada do equipamento e para a abertura da porta, especialmente se esta for reversível., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para esta cave de vinho? A: Esta cave de vinho opera com uma tensão de 230 V. Requer apenas uma tomada elétrica padrão e não necessita de instalações especiais de gás ou água. Recomenda-se a ligação a um circuito elétrico dedicado para garantir o funcionamento ideal., Q: Como devo proceder para a limpeza e manutenção desta cave de vinho? A: A limpeza interna e externa da cave de vinho deve ser feita regularmente com um pano macio e detergente neutro. É fundamental desligar o equipamento antes de qualquer limpeza. O filtro de carbono ativo deve ser verificado e substituído periodicamente para garantir a qualidade do ar no interior., Q: Quais são os benefícios das duas zonas de temperatura e do filtro de carbono-ativo? A: As duas zonas de temperatura permitem armazenar diferentes tipos de vinho (tintos, brancos, espumantes) às suas temperaturas ideais de conservação (+2/+12°C e +12/+20°C), potencializando a sua qualidade. O filtro de carbono-ativo purifica o ar, protegendo os vinhos de odores indesejados, enquanto que a baixa emissão de infra-vermelhos e ultravioleta protege o vinho da degradação causada pela luz.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Cave de Vinho Profissional, Expositor de Vinhos, Cave Climatizada Duas Zonas

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

14499

Alt Text Imagens

Cave Vinho Udcw160g2tb(+2,+12/+12, +20°C)

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Cave Vinho Udcw160g2tb(+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)

MS100.770.036,MS100.770.040,MS100.770.037

Uso Profissional - Dicas	Respeite a separação de temperaturas configurando a zona inferior para tintos de guarda (+16°C a +18°C) e a superior para brancos de consumo rápido (+8°C a +10°C) para otimizar a eficiência termodinâmica., Verifique mensalmente o filtro de carvão ativo para assegurar a purificação do ar interno e evitar a contaminação de rolhas por odores externos em cozinhas abertas., Evite a sobrecarga das prateleiras além da capacidade nominal para permitir que a refrigeração ventilada circule uniformemente entre todas as garrafas., Utilize a fechadura integrada para controle de perdas e gestão de stock de garrafas de elevado valor unitário em turnos noturnos.
Uso Profissional - Perfis	Sommeliers e Escanções de unidades hoteleiras, Diretores de Food & Beverage (F&B), Proprietários de Restaurantes e Wine Bars com serviço especializado
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, duas zonas de temperatura e ventilador axial
 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: 2 verticais + 2 horizontais</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: externas 595x690x1600 mm
 Dimensões: embalagem: 645x770x1785 mm
 Capacidade de Garrafas 104 nr
 Prateleiras (LxP)/mm 8-452x535 + 1-452x380 nr
 Volume:neto/bruto 371/382 L
 Temperatura +2/+12 - +12/+20 °C
 Classe climática - 4
 Humidade relativa % -
 Gás refrigerante: - R600A
 Consumo energia 0,49 kwh/24h
 Potência: 130 W
 Nivel de Ruído 46 dB
 Intensidade luminosa - K
 Tensão: 230 V
 Peso Líquido: - Bruto: Kg 89-95kg</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRBMG9004E,HRCB4F750E,HRCB2F750E
Uso Profissional - Casos de Uso	Serviço de Copo em Wine Bars: Utilização da zona superior (+2/+12°C) para manter brancos, espumantes e rosés prontos a servir, enquanto a zona inferior estabiliza os tintos, garantindo a temperatura de consumo imediata e evitando tempos de espera do cliente., Gestão de Carta de Vinhos em Restaurantes Fine Dining: Organização de referências premium através das prateleiras deslizantes em Z, facilitando o inventário rápido e o acesso ergonómico durante picos de serviço, sem comprometer a estabilidade térmica das restantes garrafas., Exposição Estratégica em Lobbies de Hotel: Posicionamento do equipamento em áreas de visibilidade direta para o hóspede, utilizando a iluminação LED e o design sem moldura para promover o upselling de referências nacionais e internacionais de forma elegante e segura.

Uso Profissional - Introdução

A cave de vinho profissional UDCW160G2TB é uma solução de alta performance para a gestão de stocks vitivinícolas em ambientes HORECA de elevada rotação, oferecendo um controlo térmico rigoroso através de duas zonas independentes para a preservação simultânea de brancos e tintos. Com capacidade para 104 garrafas e tecnologia de proteção contra raios UV e vibrações, este equipamento garante a integridade organolética dos vinhos, transformando a conservação num elemento estratégico de valorização do serviço de sala.

Instalação

De Chão

Tipo

Cave de Vinhos

Descricao Resumida

Cave de vinho profissional com duas zonas de temperatura independentes, capacidade para 104 garrafas e porta de vidro com proteção UV. Ideal para hotelaria e restauração.

Descricao Completa

Cave de Vinho Profissional — Principais Vantagens

Equipamento de refrigeração concebido para a conservação ideal de vinhos em estabelecimentos de restauração e hotelaria. A sua estrutura robusta em chapa pintada a preto, com tratamento anticorrosão e interior em ABS, assegura durabilidade e higiene, características fundamentais em ambientes de uso intensivo. A dupla zona de temperatura, regulável entre +2/+12°C e +12/+20°C, permite armazenar diferentes tipos de vinho, cada um à sua temperatura perfeita de serviço ou envelhecimento.

Este armário de vinhos profissional apresenta prateleiras metálicas deslizantes em forma de Z, facilitando o acesso e a organização de até 104 garrafas. A refrigeração ventilada garante uma distribuição uniforme do frio, enquanto o ventilador axial otimiza a circulação interna do ar. A porta de vidro, reversível e sem moldura, oferece não só segurança através da fechadura integrada, mas também uma apresentação elegante, complementada pela iluminação LED que realça a coleção sem comprometer a qualidade.

Com um filtro de carbono-ativo, e baixa emissão de infravermelhos e ultravioleta, conservador de vinhos protege os seus produtos contra fatores externos prejudiciais. A descongelação automática minimiza a necessidade de manutenção, garantindo um funcionamento contínuo e eficiente, crucial para a operação de qualquer negócio com foco em restauração ou hotelaria.

Aplicações Profissionais

Unidade perfeita para restaurantes, hotéis de luxo, bares de vinhos e enotecas que exigem a mais alta qualidade na conservação e exposição dos seus vinhos. A generosa capacidade para 104 garrafas torna-o ideal para estabelecimentos com uma extensa carta de vinhos, que beneficiam da flexibilidade das duas zonas de temperatura para servir tintos e brancos nas condições ideais. A sua estética moderna e funcionalidade cuidada tornam-no um complemento valioso para áreas de bar, salas de jantar ou receções, onde a apresentação é tão importante quanto a qualidade do produto.

Características Técnicas

Dimensões Externas (LxPxA)	595x690x1600 mm
Dimensões da Embalagem (LxPxA)	645x770x1785 mm
Capacidade de Garrafas	104 garrafas
Prateleiras (LxP)	8 x (452x535 mm) + 1 x (452x380 mm) deslizantes
Volume Líquido/Bruto	371 L / 382 L
Temperatura	Zona 1: +2/+12 °C; Zona 2: +12/+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	89-95 kg

Perguntas Frequentes

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

A: A cave de vinho possui dimensões externas de 595x690x1600 mm (largura x profundidade x altura). É importante considerar um espaço adicional para uma ventilação adequada do equipamento e para a abertura da porta, especialmente se esta for reversível.

Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para esta cave de vinho?

A: Esta cave de vinho opera com uma tensão de 230 V. Requer apenas uma tomada elétrica padrão

e não necessita de instalações especiais de gás ou água. Recomenda-se a ligação a um circuito elétrico dedicado para garantir o funcionamento ideal do aparelho.

Q: Como devo proceder para a limpeza e manutenção desta cave de vinho?

A: A limpeza interna e externa da cave de vinho deve ser feita regularmente com um pano macio e detergente neutro. É fundamental desligar o equipamento antes de qualquer limpeza. O filtro de carbono ativo deve ser verificado e substituído periodicamente para garantir a qualidade do ar no interior do armário.

Q: Quais são os benefícios das duas zonas de temperatura e do filtro de carbono-ativo?

A: As duas zonas de temperatura permitem armazenar simultaneamente vinhos tintos e brancos às suas temperaturas ideais de conservação (+2/+12°C e +12/+20°C), potencializando a sua qualidade ao máximo. O filtro de carbono-ativo purifica o ar, protegendo os vinhos de odores indesejados, enquanto a baixa emissão de infravermelhos e ultravioleta protege o vinho da degradação causada pela luz.

Q: Esta cave de vinho é eficiente energeticamente?

A: Com um consumo de apenas 0,49 kWh/24h e um termostato eletrónico de alta precisão, esta cave foi concebida para operar com elevada eficiência energética, contribuindo para a redução dos custos operacionais no seu negócio.