

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 112 Garrafas (+2 a +20 °C)

Informacoes do Produto

SKU:	UD2829.942	Modelo:	UD2829.942
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	98 kg	Dimensões:	595 x 550 x 1790 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2829.942

FAQ

Q: Quais as dimensões e requisitos de espaço para a cave de vinho profissional? A: A cave de vinho profissional tem dimensões externas de 595x550x1790 mm (L x P x A). Recomenda-se um espaço adicional de alguns centímetros em cada lado para garantir uma ventilação adequada e facilitar a instalação e remoção., Q: Que tipo de ligação elétrica é necessária para esta cave de vinho? A: Este equipamento requer uma tensão de 230 V e uma potência de 115 W. Aconselha-se a ligação a uma tomada com ligação à terra e dedicada, para evitar sobrecargas no circuito elétrico do estabelecimento., Q: Como se deve realizar a limpeza e manutenção da cave de vinho para garantir a sua durabilidade? A: Para a limpeza exterior, utilize um pano macio e húmido. No interior, limpe com um pano e água morna com um detergente suave. Evite produtos abrasivos. As prateleiras de madeira podem ser removidas para uma limpeza mais fácil. A descongelação é automática, minimizando a necessidade de intervenção manual., Q: Qual é a capacidade máxima e o tipo de garrafas que esta cave de vinho pode armazenar? A: A cave de vinho foi projetada para armazenar até 112 garrafas de vinho padrão (Bordalesa). As prateleiras ajustáveis permitem acomodar diferentes tamanhos de garrafas com alguma flexibilidade, assegurando sempre uma refrigeração eficiente., Q: Este equipamento possui iluminação interior? Se sim, qual o tipo e as suas vantagens? A: Sim, a cave de vinho inclui iluminação LED vertical em dois pontos. Esta iluminação é de baixa emissão de infravermelhos e ultravioleta, o que significa que não afeta a qualidade do vinho, ao mesmo tempo que oferece uma excelente visibilidade do seu stock.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Cave de Vinho Profissional, Garrafeira de Refrigeração, Expositor de Vinhos

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

14505

Alt Text Imagens

Cave Vinho Uddw1701t (+1,+20°C)

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Cave Vinho Uddw1701t (+1,+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	Agrupe os vinhos por prateleira de acordo com a temperatura de serviço ideal; utilize as zonas superiores para tintos encorpados e as inferiores para brancos e espumantes, aproveitando a circulação de ar ventilado., Realize a limpeza periódica do filtro de carbono ativo para garantir a neutralidade de odores no interior da câmara, fator crítico para vinhos selados com cortiça natural., Evite a sobrecarga das prateleiras extraíveis além da capacidade recomendada para manter a integridade mecânica das guias e assegurar a livre circulação do fluxo de ar entre garrafas.
Uso Profissional - Perfis	Sommeliers e Escanções, Diretores de Food & Beverage (F&B), Proprietários de Wine Bars e Garrafeiras
Descrição Curta Original	<p>Cave de vinho fabricada em chapa pintada a preto com tratamento anti-corrosão e interior ABS.
 Prateleiras de madeira extraíveis, gaveta inferior.
 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 eletrónico.
 Descongelamento automático
 Iluminação LED : 2 verticais</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: externas 595x550x1790 mm
 Dimensões: embalagem: 650x620x1950 mm
 Capacidade de Garrafas 112 nr
 Prateleiras (LxP)mm 15-491x410 + 1 493x240 nr
 Volume:neto/bruto 315/318 L
 Temperatura +2/+20 °C
 Classe climática - 4
 Humidade relativa % -
 Gás refrigerante: - R600A
 Consumo energia 0,490 kwh/24h
 Potência: 115 W
 Nivel de Ruído 38 dB
 Intensidade luminosa - K
 Tensão: 230 V
 Peso Neto - Bruto Kg 88/98kg</p>
Cross-sells (SKU Título)	EX19058908,EX19058894
Uso Profissional - Casos de Uso	Restaurantes de Fine Dining e Fine Casual: Utilizada como ponto de serviço em sala para manter vinhos brancos, espumantes e tintos leves na temperatura exata de consumo, permitindo uma resposta rápida ao pedido do sommelier sem oscilações térmicas prejudiciais., Wine Bars e Garrafeiras Especializadas: Atua como expositor premium de alta capacidade, onde o filtro de carbono ativo e a baixa emissão de infravermelhos protegem rótulos de guarda contra a oxidação precoce provocada pela luz e odores externos., Banquete e Eventos em Hotelaria: Serve como unidade de apoio estratégica para a preparação de eventos, permitindo a organização vertical de até 112 unidades por casta ou produtor, facilitando o controlo de stock e a agilidade das brigadas de sala.

Uso Profissional - Introdução

Esta cave de vinho profissional de 112 garrafas é uma ferramenta indispensável para a gestão de inventário vinícola no setor HORECA, combinando uma amplitude térmica de +2 °C a +20 °C com tecnologia de proteção UV. Projetada para suportar o fluxo intenso de uma operação comercial, garante a estabilidade térmica necessária para preservar as propriedades organoléticas de referências premium, enquanto maximiza a visibilidade do produto através de iluminação LED vertical e prateleiras de madeira extraíveis, otimizando o serviço e a rentabilidade por garrafa.

Instalação

De Chão

Temperatura

Positiva

Descrição Resumida

Garrafeira profissional com capacidade para 112 garrafas, temperatura entre +2 °C e +20 °C, porta de vidro com filtro UV e iluminação LED, ideal para a restauração.

Descrição Completa

Garrafeira Profissional — Principais Vantagens

Esta garrafeira climatizada profissional foi desenvolvida para assegurar a preservação ideal de vinhos em ambientes de restauração e hotelaria. Graças ao seu avançado sistema de refrigeração ventilada, mantém uma temperatura consistente entre +2 °C e +20 °C. Esta amplitude térmica é crucial para conservar as qualidades organoléticas de qualquer casta, desde os vinhos brancos mais delicados aos tintos mais robustos. A porta de vidro, com filtro de carbono-ativo e baixa emissão de infravermelhos e ultravioleta, confere uma proteção superior dos vinhos contra a luz prejudicial, sem comprometer a sua visibilidade, e as duas iluminações LED verticais realçam a apresentação das garrafas, tornando-a um ponto de destaque no seu espaço.

A estrutura robusta em chapa pintada a preto, beneficiando de um tratamento anticorrosão, e o interior em ABS, garantem uma durabilidade excecional e uma limpeza simplificada em qualquer cozinha profissional. Com prateleiras de madeira extraíveis e uma gaveta inferior, oferece uma capacidade generosa para até 112 garrafas, otimizando a organização e o acesso eficiente ao seu stock. O design moderno e a tecnologia avançada fazem desta adega uma escolha acertada para estabelecimentos que valorizam a excelência na conservação e exposição dos seus vinhos.

Aplicações Profissionais

Este conservador de vinhos é a solução ideal para uma vasta gama de negócios comerciais, incluindo restaurantes de alta gastronomia, hotéis de luxo, wine bars, e garrafeiras especializadas. É também perfeita para estabelecimentos de restauração rápida que desejam oferecer uma seleção premium de vinhos à temperatura ideal. A sua capacidade para 112 garrafas e a versatilidade da gama de temperaturas (desde os +2 °C para espumantes até aos +20 °C para tintos de guarda) permitem adaptar-se às necessidades específicas de cada tipo de vinho, garantindo um serviço de excelência aos seus clientes. É uma ferramenta indispensável para administradores de food & beverage, sommeliers e proprietários que procurem a performance e a visibilidade dos seus vinhos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (LxPxA)	595x550x1790 mm
Dimensões Embalagem (LxPxA)	650x620x1950 mm
Capacidade Garrafas	112 unidades
Prateleiras (LxP)	15-491x410 mm + 1 493x240 mm (nr)
Volume Líquido/Bruto	315/318 Litros
Temperatura	+2 °C a +20 °C
Classe Climática	4
Gás Refrigerante	R600A
Consumo Energia	0,490 kWh/24h
Potência	115 W
Nível de Ruído	38 dB
Tensão	230 V
Peso Líquido/Bruto	88/98 kg

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões e requisitos de espaço para a garrafeira profissional?

A: A garrafeira profissional apresenta dimensões externas de 595x550x1790 mm (L x P x A). Recomenda-se um espaço adicional de alguns centímetros em cada lado para garantir uma ventilação adequada e facilitar a instalação e remoção, prolongando a vida útil do equipamento.

Q: Que tipo de ligação elétrica é necessária para esta adega de vinhos?

A: Este equipamento requer uma tensão de 230 V e uma potência de 115 W. Aconselha-se a ligação a uma tomada com ligação à terra e dedicada para evitar sobrecargas no circuito elétrico do estabelecimento, assegurando o seu bom funcionamento e segurança.

Q: Como se deve realizar a limpeza e manutenção da garrafeira para garantir a sua durabilidade?

A: Para a limpeza exterior, basta utilizar um pano macio e húmido. Para o interior, limpe com um pano e água morna com um detergente suave, evitando produtos abrasivos. As prateleiras de madeira podem ser removidas para uma limpeza mais fácil, e a descongelação é automática, minimizando a necessidade de intervenção manual.

Q: Qual é a capacidade máxima e o tipo de garrafas que esta garrafeira pode armazenar?

A: Este equipamento de refrigeração pode armazenar até 112 garrafas de vinho padrão (Bordalesa). As prateleiras ajustáveis permitem acomodar diferentes tamanhos de garrafas com alguma flexibilidade, garantindo sempre uma refrigeração eficiente e organizada do seu stock.

Q: Este equipamento possui iluminação interior? Se sim, qual o tipo e as suas vantagens?

A: Sim, a garrafeira inclui iluminação LED vertical em dois pontos. Esta iluminação é de baixa emissão de infravermelhos e ultravioleta, o que significa que não afeta a qualidade do vinho, ao mesmo tempo que oferece uma excelente visibilidade e atração para o seu stock de vinhos.