

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

Garrafeira Profissional 110 Garrafas – Dupla Zona de Temperatura

Informacoes do Produto

SKU:	UD2829.944	Modelo:	UD2829.944
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	90 kg	Dimensões:	595 x 550 x 1790 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2829.944

FAQ

Q: Quais são as dimensões desta cave de vinho e o espaço necessário para a sua instalação? A: As dimensões externas da cave de vinho são 595x550x1790 mm. Recomenda-se considerar um espaço adicional para permitir a ventilação adequada e a abertura total da porta reversível., Q: Quais são os requisitos elétricos para instalar a cave de vinho profissional? A: A cave de vinho requer uma tensão de 230 V e tem uma potência de 135 W. É importante garantir que a tomada elétrica e a instalação estejam em conformidade com as normas de segurança para equipamentos de hotelaria e restauração., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza desta cave de vinho? A: A cave de vinho possui descongelação automática, simplificando a manutenção. Para a limpeza regular, recomenda-se utilizar um pano macio e húmido no interior e exterior, evitando produtos abrasivos. O filtro de carbono-ativo deve ser verificado e substituído periodicamente para assegurar a qualidade do ar., Q: Que tipo de prateleiras estão incluídas e são ajustáveis? A: A cave de vinho inclui 14 prateleiras de madeira extraíveis com dimensões de 491x410 mm, e uma prateleira adicional de 493x240 mm. Estas prateleiras são pensadas para otimizar o armazenamento de garrafas de vinho, permitindo diferentes configurações., Q: Este equipamento oferece alguma garantia ou assistência técnica? A: A cave de vinho profissional beneficia de garantia e assistência técnica pós-venda, assegurando o bom funcionamento do equipamento. Para mais detalhes sobre os termos da garantia e serviços de assistência, por favor, contacte o nosso apoio ao cliente.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

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

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

14507

Alt Text Imagens

Cave Vinho Uddw170 2t (+2,+12/+12,+20°C)

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Cave Vinho Uddw170 2t (+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,MS100.770.037,MS100.770.039

Uso Profissional - Dicas	Configure a zona superior para brancos e espumantes (+6°C a +8°C) e a inferior para tintos (+14°C a +16°C) para otimizar o consumo energético e o tempo de serviço., Realize a limpeza periódica do condensador e a substituição anual do filtro de carbono para garantir a pureza do ar interno e a longevidade do compressor., Evite a sobrecarga das prateleiras acima da capacidade nominal para permitir que a refrigeração ventilada circule uniformemente entre todas as garrafas., Utilize a iluminação LED vertical para destacar os rótulos de maior margem de lucro, transformando o equipamento num ponto de venda sugestiva.
Uso Profissional - Perfis	Sommeliers e Escanções de Restaurantes Michelin ou Fine Dining, Diretores de Food & Beverage (F&B) de Unidades Hoteleiras, Proprietários de Wine Bars e Garrafeiras Gourmet
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.
 Descongelação automática.
 Iluminação LED : 2 verticais .</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: externas 595x550x1790 mm
 Dimensões: embalagem: 650X620X1950 mm
 Capacidade de Garrafas 110 nr
 Prateleiras (LxP)mm 14-491x410 + 1 493x240 nr
 Volume:neto/bruto 308/318 L
 Temperatura +2/+12 - +12/+20 °C
 Classe climática - 4
 Humidade relativa % -
 Gás refrigerante: - R600A
 Consumo energia 0,512 kwh/24h
 Potência: 135 W
 Nivel de Ruído 38 dB
 Intensidade luminosa - K
 Tensão: 230 V
 Peso Neto - Bruto 90/100 kg</p>
Cross-sells (SKU Título)	EX19058908,EX19058894
Uso Profissional - Casos de Uso	Serviço de Vinho a Copo em Wine Bars: A gestão de duas temperaturas independentes permite manter brancos e espumantes a 6°C na zona superior, enquanto os tintos repousam a 16°C na zona inferior. Isto assegura uma consistência de serviço rigorosa, fundamental para a satisfação do cliente e para a preservação de garrafas abertas em sistemas de vácuo dentro da cave., Salas de Jantar de Hotelaria de Luxo: Integrada no design da sala, a cave funciona como um expositor técnico que facilita o fluxo de trabalho dos escanções. As prateleiras de madeira extraíveis permitem uma consulta rápida do inventário durante o serviço, enquanto o baixo nível de ruído de 38 dB mantém a atmosfera acústica premium do espaço., Gestão de Carta de Vinhos em Restaurantes Fine Dining: Utilizada para o armazenamento vertical e horizontal de rótulos premium que exigem estabilidade térmica absoluta. O filtro de carbono ativo evita a contaminação de odores através das rolhas, um fator operacional decisivo para a manutenção de vinhos de guarda em ambientes de cozinha profissional.

Uso Profissional - Introdução

Esta cave de vinho profissional de 110 garrafas constitui uma ferramenta crítica para a gestão eficiente de stocks e serviço de vinhos em contextos de alta rotação. Através de um sistema de dupla zona térmica e refrigeração ventilada, garante que tanto brancos como tintos sejam mantidos em condições de serviço imediatas, eliminando tempos de espera e garantindo a integridade organolética do produto através de filtros de carbono e vidros com proteção UV.

Instalação

De Chão

Descrição Resumida

Garrafeira profissional de 110 garrafas com dupla zona de temperatura (+2/+12 °C e +12/+20 °C) e refrigeração ventilada, ideal para restauração.

Descrição Completa

Garrafeira Profissional — Principais Vantagens

Esta garrafeira expositora foi cuidadosamente concebida para atender às exigências da restauração e hotelaria mais sofisticada. Com capacidade para conservar até 110 garrafas, assegura as condições ideais para a sua coleção de vinhos. Possui duas zonas de temperatura independentes, permitindo armazenar vinhos brancos e espumantes, bem como tintos encorpados, cada um na sua temperatura ideal de serviço.

A estrutura robusta, composta por chapa pintada a preto com tratamento anti-corrosão e um interior em ABS, garante não só durabilidade, mas também simplicidade de manutenção. As prateleiras de madeira, extraíveis, e a iluminação LED vertical, valorizam a sua seleção de vinhos, criando uma apresentação convidativa para qualquer apreciador.

A tecnologia de refrigeração por ventilação, complementada por um filtro de carbono ativo e um vidro de baixa emissão de infravermelhos e ultravioleta, confere proteção superior aos vinhos, mantendo uma temperatura e humidade estáveis. O funcionamento silencioso, com um nível de ruído de apenas 38 dB, permite a sua integração perfeita em qualquer ambiente, desde um bar animado a um restaurante íntimo.

Aplicações Profissionais

Esta expositora de vinhos é perfeita para restaurantes, hotéis, wine bars e garrafeiras que procuram uma solução fiável e elegante para a conservação e exposição de vinhos. É ideal para

estabelecimentos com uma vasta e diversificada carta de vinhos, onde a manutenção de diferentes temperaturas é crucial para satisfazer os paladares mais exigentes. A sua capacidade e design adaptam-se tanto a espaços mais compactos como a ambientes de média dimensão.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (LxPxA)	595x550x1790 mm
Dimensões Embalagem (LxPxA)	650x620x1950 mm
Capacidade de Garrafas	110
Prateleiras (LxP)	14 (491x410 mm) + 1 (493x240 mm)
Volume Líquido/Bruto	308/318 L
Intervalo de Temperatura	+2/+12 °C e +12/+20 °C (duas zonas)
Classe Climática	4
Gás Refrigerante	R600A
Consumo de Energia	0,512 kWh/24h
Potência	135 W
Nível de Ruído	38 dB
Tensão	230 V
Peso Líquido	90 kg
Peso Bruto	100 kg

Perguntas Frequentes

P: Quais são as dimensões desta garrafeira e o espaço necessário para a sua instalação?

R: As dimensões externas da cave de vinho são 595x550x1790 mm. É recomendável prever um espaço adicional para uma ventilação adequada e a abertura completa da porta reversível.

P: Quais são os requisitos elétricos para instalar a garrafeira profissional?

R: Esta garrafeira exige uma tensão de 230 V e tem uma potência de 135 W. Certifique-se de que a tomada elétrica e a instalação cumprem as normas de segurança para equipamentos de hotelaria e restauração.

P: Como se realiza a manutenção e limpeza desta garrafeira expositora?

R: O equipamento possui descongelação automática, o que simplifica a manutenção. Para a limpeza regular, aconselha-se a utilização de um pano macio e húmido tanto no interior como no exterior, evitando produtos abrasivos. O filtro de carbono ativo deve ser verificado e substituído periodicamente para garantir a qualidade do ar.

P: Que tipo de prateleiras estão incluídas e são ajustáveis?

R: A garrafeira inclui 14 prateleiras de madeira extraíveis que medem 491x410 mm, além de uma prateleira adicional de 493x240 mm. Estas prateleiras são pensadas para otimizar a organização de garrafas de vinho, permitindo diversas configurações.

P: Este equipamento oferece alguma garantia ou assistência técnica?

R: A garrafeira profissional beneficia de garantia e assistência técnica pós-venda, assegurando o correto funcionamento do equipamento. Para detalhes adicionais sobre os termos da garantia e serviços de assistência, por favor, entre em contacto com o nosso serviço de apoio ao cliente.