

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 Climatizada Profissional 112 Garrafas (+2 a +20°C)

Informacoes do Produto

SKU:	UD2829.946	Modelo:	UD2829.946
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	97 kg	Dimensões:	450 x 690 x 1800 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2829.946

FAQ

Q: Quais as dimensões da garrafeira climatizada e o espaço necessário para a instalação? A: As dimensões externas da garrafeira climatizada são 450x690x1800 mm (largura x profundidade x altura). Para garantir uma ventilação adequada e facilitar a instalação, é recomendável reservar um espaço adicional de pelo menos 5 cm nas laterais e na parte traseira do equipamento., Q: Este equipamento requer alguma instalação elétrica especial? A: A garrafeira climatizada requer uma ligação elétrica padrão de 230 V. Certifique-se de que a tomada elétrica está em boas condições e que o circuito tem capacidade suficiente para suportar a potência de 130 W do equipamento., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza da garrafeira climatizada? A: A limpeza regular do exterior pode ser feita com um pano húmido e detergente neutro. As prateleiras de madeira extraíveis podem ser limpas separadamente. O filtro de carbono-ativo deve ser verificado periodicamente e substituído conforme as indicações do manual para garantir a qualidade do ar interno. A descongelação é automática, minimizando a necessidade de intervenção manual., Q: Quais são os acessórios incluídos ao adquirir esta garrafeira climatizada? A: Esta garrafeira climatizada inclui prateleiras de madeira extraíveis para acomodar as garrafas e um filtro de carbono-ativo para otimizar a qualidade do ar no interior. Não são incluídos acessórios adicionais que não estejam previstos na descrição do produto.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Garrafeira climatizada profissional, Cave de vinhos 112 garrafas, Expositor de vinhos HORECA

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

14509

Alt Text Imagens

Cave Vinho Slim Wine UdsW1121tb (+2,+20°C)

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Cave Vinho Slim Wine UdsW1121tb (+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,EX19058908,EX19058894

Uso Profissional - Dicas	Verifique mensalmente o filtro de carbono ativo para garantir a purificação do ar e evitar a contaminação de odores através das rolhas de cortiça., Organize as prateleiras por tipologia de vinho, colocando os brancos e espumantes nas zonas inferiores onde a estabilidade térmica é maior para temperaturas baixas., Evite obstruir as saídas de ventilação interna com as garrafas para assegurar que a circulação de ar frio seja homogênea em todos os níveis de carga., Aproveite a amplitude térmica para realizar a 'chambrage' controlada de tintos complexos, definindo o termostato para os 16-18°C em épocas de maior calor.
Uso Profissional - Perfis	Sommeliers e Escanções, Diretores de F&B (Food & Beverage), Proprietários de Wine Bars e Garrafeiras Gourmet
Descrição Curta Original	<p>Cave de vinho mais estreita fabricada em chapa pintada a preto com tratamento anti-corrosão e interior ABS.
 Prateleiras em madeira extraíveis.
 Refrigeração ventilada.
 Porta de vidro 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 450x690x1800 mm
 Dimensões: embalagem: 500x770x1996 mm
 Capacidade de Garrafas 112 nr
 Prateleiras (LxP)/mm 15-324x555 + 1x345x380 nr
 Volume:neto/bruto 305/385 L
 Temperatura +2/+20 °C
 Classe climática - 4
 Humidade relativa % -
 Gás refrigerante: - R600A
 Consumo energia 0,75 kwh/24h
 Potência: 130 W
 Nivel de Ruído 46 dB
 Intensidade luminosa - K
 Tensão: 230 V
 Peso Líquido: - Bruto: Kg 87/97kg</p>
Cross-sells (SKU Título)	HR110005456,HR110005457,HRFD10L10LARS
Uso Profissional - Casos de Uso	Serviço de Vinhos 'By the Glass' em Wine Bars: Utilizada para manter uma rotação elevada de garrafas abertas e fechadas à temperatura exata de consumo, permitindo que brancos estruturados ou tintos jovens sejam servidos sem choque térmico. O design vertical otimiza o fluxo de trabalho atrás do balcão em espaços com área de manobra limitada., Suporte de Sala em Restaurantes Fine Dining: Atua como unidade de serviço imediato para os rótulos mais vendidos da carta, libertando a cave principal de aberturas constantes. A iluminação e o vidro de baixa emissão permitem que o sommelier apresente o portefólio visualmente aos clientes sem comprometer a temperatura de conservação., Pequenos Hotéis e Guesthouses de Luxo: Implementada como expositor premium em zonas de receção ou lounges, onde o baixo nível de ruído (46 dB) e a estética Slim se integram na decoração. Garante que o stock de vinhos regionais esteja sempre pronto para o check-in ou para o serviço de honesty bar com máxima eficiência energética.

Uso Profissional - Introdução

A Garrafeira Climatizada Slim Line de 112 garrafas é uma solução de alta performance para a gestão de stocks vónicos no canal HORECA, combinando uma pegada de solo reduzida com um controlo térmico rigoroso entre +2°C e +20°C. Projetada para suportar a carga térmica de aberturas frequentes em serviço dinâmico, este equipamento garante a estabilidade organolética dos vinhos através de refrigeração ventilada e proteção UV, otimizando o rácio de faturação por metro quadrado de sala ou cave.

Instalação

De Chão

Descrição Resumida

Garrafeira climatizada fina para 112 garrafas com refrigeração ventilada. Temperatura ajustável de +2 a +20 °C. Ideal para restaurantes e hotelaria.

Descrição Completa

Garrafeira Climatizada Profissional — Principais Vantagens

Esta garrafeira climatizada foi concebida para atender às rigorosas exigências do setor de restauração e hotelaria, garantindo a conservação ideal de vinhos. Com um design elegante e uma construção robusta, oferece durabilidade e fiabilidade mesmo em ambientes de utilização intensiva. O seu sistema de refrigeração ventilada assegura uma distribuição homogénea da temperatura, fundamental para preservar a qualidade dos seus vinhos.

Este equipamento está dotado de características inovadoras, como o filtro de carbono-ativo e vidro com baixa emissão de raios infravermelhos e ultravioleta. Protege assim os vinhos de fatores externos prejudiciais. A sua eficiência energética contribui para a redução dos custos operacionais, tornando-a uma escolha económica e sustentável para qualquer estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Este armário de vinhos é ideal para restaurantes, hotéis, bares de vinho e caves onde a apresentação e conservação do vinho são prioritárias. A sua capacidade para 112 garrafas e o controlo de temperatura ajustável de +2°C a +20°C tornam-no perfeito para armazenar uma vasta gama de vinhos, desde tintos que necessitam de envelhecimento a brancos e espumantes prontos a servir. O design fino permite uma fácil integração em espaços com limitações de largura, maximizando a capacidade de armazenamento sem comprometer a estética.

Para sommeliers e diretores de Food & Beverage, a gestão de stock vínico torna-se mais eficiente, permitindo um serviço de vinhos "by the glass" com a temperatura exata de consumo. Em hotéis, este expositor pode ser utilizado na receção ou em lounges, integrando-se discretamente e funcionando com baixo nível de ruído, garantindo que os vinhos regionais estejam sempre prontos para o serviço de honesty bar.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (LxPxA)	450x690x1800 mm
Dimensões Embalagem (LxPxA)	500x770x1996 mm
Capacidade de Garrafas	112 unidades
Prateleiras (LxP)	15 x 324x555 mm + 1 x 345x380 mm
Volume Líquido/Bruto	305 / 385 Litros
Temperatura	+2 a +20 °C
Classe Climática	4
Gás Refrigerante	R600A
Consumo de Energia	0.75 kWh/24h
Potência	130 W
Nível de Ruído	46 dB
Tensão	230 V
Peso Líquido/Bruto	87 / 97 kg

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade de armazenamento desta garrafeira?

Esta garrafeira climatizada profissional oferece uma capacidade generosa para até 112 garrafas, ideal para estabelecimentos que necessitam de um armazenamento substancial de vinhos. Permite gerir um volume considerável da sua seleção de vinhos.

Que tipo de tecnologia de refrigeração utiliza e quais os seus benefícios?O equipamento integra refrigeração ventilada, assegurando uma temperatura uniforme em todo o interior do seu compartimento. Este sistema é crucial para a conservação adequada de vinhos, minimizando

variações térmicas que podem comprometer a sua qualidade e longevidade.

Este aparelho pode ser utilizado em que tipo de ambientes profissionais?

O seu design e funcionalidades tornam-no indicado para restaurantes, hotéis, bares e outros espaços de restauração profissional que procurem otimizar a conservação e apresentação dos seus vinhos. É versátil para variados conceitos de negócio.

Quais são as dimensões da garrafeira e o espaço mínimo recomendado para a sua instalação?

As dimensões externas são de 450x690x1800 mm (largura x profundidade x altura). Para assegurar uma ventilação adequada e facilitar a instalação, é prudente reservar um espaço adicional de, pelo menos, 5 cm nas laterais e na parte traseira do aparelho.

Que tipo de manutenção e limpeza são necessários para este equipamento?

A limpeza externa regular deve ser feita com um pano húmido e detergente neutro. As prateleiras podem ser removidas para limpeza individual. Recomenda-se verificar e substituir o filtro de carbono-ativo periodicamente para manter a qualidade do ar interno. A descongelação é automática, simplificando a manutenção.