

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 rápido
ao produto

Garrafeira Refrigerada de 244 Garrafas com 3 Zonas de Temperatura

Informacoes do Produto

SKU:	UD2829.950	Modelo:	2829.950
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	1210 x 690 x 1800 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2829.950
Instalação	De Chão
Temperatura	Positiva

Descricao Resumida

Garrafeira climatizada profissional com 3 zonas de temperatura (+2°C a +20°C) e capacidade para 244 garrafas. Ideal para restauração.

Descricao Completa

Garrafeira Profissional — Principais Vantagens

Concebida para a excelência na conservação de vinhos, esta garrafeira climatizada garante as condições ideais para cada garrafa. A sua estrutura em chapa pintada a preto com tratamento anticorrosão e o interior em ABS asseguram durabilidade e um visual sofisticado, integrando-se perfeitamente em qualquer ambiente de restauração ou hotelaria. Com prateleiras metálicas em forma de "Z" e sistema deslizante, permite um acesso fácil e seguro à sua coleção.

Este sistema de armazenamento refrigerado beneficia de ventilação otimizada e um ventilador axial para uma distribuição uniforme do ar frio. As três zonas de temperatura independentes possibilitam acondicionar diferentes tipos de vinho, desde brancos e espumantes a tintos, cada um à sua temperatura específica. As portas de vidro com fechadura proporcionam segurança e permitem a visualização do interior, enquanto a sua reversibilidade oferece adaptabilidade ao espaço. A tecnologia de baixa emissão de infravermelhos e ultravioleta protege os vinhos da degradação causada pela luz, sem comprometer a visibilidade. O termostato eletrónico e a descongelação automática garantem um funcionamento eficiente e sem preocupações para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Esta garrafeira é a solução ideal para restaurantes, hotéis, bares de vinho e estabelecimentos de restauração que procuram armazenar e exibir a sua seleção de vinhos com a máxima qualidade. A capacidade para 244 garrafas e as suas três zonas de temperatura tornam-na versátil para atender às necessidades de clientes exigentes, garantindo que cada vinho é servido à temperatura perfeita. A sua robustez e design profissional adaptam-se a ambientes de uso intensivo, contribuindo para a imagem de excelência do seu serviço.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões externas (mm)	1210x690x1800
Dimensões embalagem (mm)	2x (650x770x1980)

Característica	Valor
Kit de montagem (mm)	1200x300x300
Capacidade de Garrafas (nr)	244
Prateleiras (nr-LxP/mm)	19-452x535 + 2-452x380
Volume neto/bruto (L)	846/872
Temperatura (°C)	+2/+20 - (+2/+12 , +12/+20)
Classe climática	4
Gás refrigerante	R600A
Consumo energia (kWh/24h)	1,00
Potência (W)	260
Tensão (V)	230
Peso Líquido - Bruto (Kg)	220/236

Perguntas Frequentes

Quais são os benefícios das três zonas de temperatura? As três zonas de temperatura permitem armazenar simultaneamente diferentes tipos de vinho (tintos, brancos, espumantes) a temperaturas ideais, garantindo a sua correta conservação e prontidão para servir aos clientes.

É possível inverter a abertura das portas? Sim, as portas de vidro desta garrafeira são reversíveis, oferecendo flexibilidade na instalação e adaptação ao layout do seu espaço profissional.

Como o filtro de carbono-ativo contribui para a conservação do vinho? O filtro de carbono-ativo purifica o ar dentro da cave, eliminando odores indesejados que poderiam afetar as características organolépticas do vinho ao longo do tempo, protegendo assim a sua qualidade.

Esta garrafeira possui alguma proteção contra a luz para os vinhos? Sim, o vidro das portas possui baixa emissão de infravermelhos e ultravioleta, minimizando a exposição dos vinhos à luz prejudicial e prevenindo a sua degradação.

Qual a importância da descongelação automática? A descongelação automática simplifica a manutenção da garrafeira, prevenindo a acumulação de gelo e garantindo o funcionamento contínuo e eficiente do sistema de refrigeração sem interrupções operacionais.