

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

Cave de Vinhos Enotec 340 (3TV) com 3 Zonas de Temperatura

Informacoes do Produto

SKU:	UD2095.770	Modelo:	2095.770
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	2095.770
Instalação	De Chão
Tipo	Cave de Vinhos

Descricao Resumida

Cave de vinhos Enotec 340 (3TV) com três zonas de temperatura e capacidade para 90 garrafas. Design elegante e refrigeração ventilada ideal para hotelaria.

Descricao Completa

Cave de Vinhos 3 Zonas — Cave de Vinhos — Principais Vantagens

Este armário climatizado foi concebido para ostentar a sua coleção de vinhos, realçando cada garrafa com um design elegante. Desfrute de um interior que, graças às suas três faces em vidro e iluminação cuidada, permite uma visibilidade total do conteúdo, convidando à experiência visual antes mesmo da prova. A funcionalidade de três zonas de temperatura independentes garante que cada tipo de vinho seja armazenado nas condições ideais, desde tintos robustos a brancos delicados e espumantes refrescantes.

A estrutura robusta, composta por perfis de alumínio anodizado e grelhas de ventilação em aço, oferece durabilidade e um acabamento premium. A refrigeração ventilada e a descongelação automática asseguram um ambiente estável e sem oscilações, protegendo a qualidade e o sabor dos seus vinhos ao longo do tempo. É a escolha perfeita para estabelecimentos que valorizam a apresentação e a conservação rigorosa das suas garrafas.

Aplicações Profissionais

Este sistema de armazenamento de vinhos é ideal para restaurantes de alta gastronomia, hotéis de luxo, bares de vinhos e garrafeiras que necessitam de exibir e manter grandes variedades de vinhos em condições perfeitas. A sua capacidade para gerir três temperaturas distintas simultaneamente torna-o indispensável para somméliers e apreciadores que procuram otimizar a experiência de degustação dos seus clientes. A estética moderna e a funcionalidade avançada adaptam-se harmoniosamente a qualquer espaço dedicado à restauração e hotelaria.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	595 x 615 x 1810 mm
Capacidade (garrafas 75cl)	90
Volume Total	340 Litros
Intervalo de Temperatura	+5°C a +9°C a +18°C (3 zonas independentes)

Refrigeração	Ventilada
Descongelação	Automática
Grelhas	3 (450 x 526 mm)
Peso Líquido	118 kg
Peso Bruto	133 kg
Potência	600 W
Tensão	230 V
Gás Refrigerante	R134A

Perguntas Frequentes

Este armário de vinhos consegue manter diferentes temperaturas em simultâneo?

Sim, o modelo Enotec 340 (3TV) dispõe de três zonas de temperatura independentes, permitindo-lhe armazenar diferentes tipos de vinho nas suas condições ideais, como brancos, tintos e espumantes.

A iluminação interna danifica os vinhos?

Não, a iluminação interna é projetada para realçar a exposição das garrafas sem emitir calor prejudicial ou raios UV, garantindo a integridade dos seus vinhos.

Qual a capacidade máxima de garrafas que este produto suporta?

Esta cave de vinhos tem uma capacidade generosa para armazenar até 90 garrafas de 75 cl, ideal para coleções extensas ou estabelecimentos com grande volume de venda.

A descongelação é manual ou automática?

A descongelação é totalmente automática, o que minimiza a necessidade de manutenção e assegura um funcionamento contínuo e eficiente do equipamento.

Este produto é adequado para exposição em ambientes de restauração?

Com as suas três faces em vidro e acabamentos sofisticados em bronze, este equipamento é perfeitamente adequado para exposição em restaurantes, hotéis e bares, onde a apresentação é um fator crucial.