

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



Hotelequip.pt

Cave de Vinho Luxo Opaca, 102 Garrafas, 617x650x1880 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2095.825	Modelo:	2095.825
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	2095.825
Instalação	De Chão
Largura (mm)	600–1000 mm
Tipo	Cave de Vinhos

Descricao Resumida

Cave de vinho de luxo com porta opaca em madeira noz escura, capacidade para 102 garrafas. Refrigeração ventilada e descongelação automática.

Descricao Completa

Explore esta adega climatizada de elevada qualidade, concebida para preservar e exibir a sua coleção de vinhos com a máxima elegância e funcionalidade. A sua estrutura exterior em madeira maciça de nogueira escura não só garante durabilidade como também acrescenta um toque sofisticado a qualquer ambiente, seja num restaurante, hotel ou garrafeira especializada. Este equipamento combina na perfeição estética e desempenho, sendo um ativo inestimável para negócios que valorizam a apresentação e a conservação ideal dos seus vinhos.

A refrigeração ventilada assegura uma distribuição uniforme da temperatura no interior, crucial para a longevidade e qualidade dos vinhos. Para além disso, o sistema de descongelação automática minimiza a necessidade de manutenção, permitindo que a sua equipa se concentre no que realmente importa: proporcionar a melhor experiência aos seus clientes. A porta opaca, complementada por uma iluminação interna suave, destaca as garrafas armazenadas, transformando a simples conservação numa arte de exposição.

Cave de vinho profissional — Adega Profissional — Principais Vantagens

- Design sofisticado com estrutura em madeira maciça, integrando-se harmoniosamente em ambientes de luxo.
- Conservação ideal de vinhos através de refrigeração ventilada e controlo preciso de temperatura (+3°C a +13°C).
- Iluminação interna que valoriza a exposição das garrafas, atraindo a atenção dos clientes.
- Descongelação automática para uma gestão simplificada e redução dos custos de manutenção.
- Grande capacidade de armazenamento, suportando até 102 garrafas (75cl).

Aplicações Profissionais

Esta cave de vinhos é ideal para restaurantes gourmet, hotéis de cinco estrelas, bares de vinhos e garrafeiras que necessitam de uma solução elegante e eficiente para armazenar e expor os seus vinhos. O seu design versátil permite a integração em diferentes estilos de decoração, desde o clássico ao moderno, enquanto a sua funcionalidade garante que cada garrafa é mantida na temperatura perfeita, pronta para ser servida. É uma escolha excelente para estabelecimentos que procuram um equipamento fiável que realce a sua oferta de vinhos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	617x650x1880 mm
Capacidade	102 garrafas (75cl)
Volume	354 litros
Temperatura	+3°C a +13°C
Refrigeração	Ventilada
Descongelação	Automática
Grelhas	6
Peso Líquido	88 kg
Peso Bruto	103 kg
Potência	166 W
Tensão	230 V
Gás Refrigerante	R134A

Perguntas Frequentes

1. Qual o tipo de refrigeração desta cave de vinhos?

Esta adega utiliza um sistema de refrigeração ventilada, que assegura uma temperatura uniforme e controlada em todo o compartimento, ideal para a correta conservação de todos os tipos de vinho.

2. Quantas garrafas de vinho posso armazenar?

Com uma capacidade generosa de 354 litros, esta cave foi projetada para armazenar até 102 garrafas padrão de 75cl, distribuídas por 6 grelhas, permitindo uma organização eficiente da sua coleção.

3. É necessário descongelar o equipamento regularmente?

Não, o equipamento está dotado de um sistema de descongelação automática, que minimiza a formação de gelo e elimina a necessidade de intervenções manuais, facilitando a sua manutenção.

4. Qual é a gama de temperatura que posso configurar?

Esta cave de vinhos permite ajustar a temperatura entre +3°C e +13°C, oferecendo a flexibilidade necessária para acondicionar tanto vinhos brancos e espumantes a baixa temperatura como vinhos tintos a temperaturas mais amenas.

5. A porta opaca impede a visualização dos vinhos?

A porta é opaca para proteger os vinhos da luz, que pode ser prejudicial. Contudo, a iluminação

interna permite visualizar a sua coleção quando a porta é aberta, combinando proteção com uma apresentação elegante.