

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



Cave de Vinhos de Encastre 34 Garrafas | +5°C a +18°C

Informacoes do Produto

SKU:	CSCCAV34	Modelo:	CCAV34
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630101967

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CCAV34
EAN	3611630101967
Instalação	De Chão
Tipo	Cave de Vinhos

Descricao Resumida

Cave de vinhos de encastre para 34 garrafas, ideal para preservação a +5°C/+18°C.
Porta anti-UV e iluminação LED para apresentação superior.

Descricao Completa

Para negócios que valorizam a apresentação e a conservação ideal de vinhos, esta cave de vinhos de encastre para 34 garrafas oferece precisão e elegância. Desenvolvida para integração perfeita em balcões ou mobiliário, garante que cada garrafa é servida à temperatura perfeita, elevando a experiência do cliente e otimizando a gestão do stock de ementa.

cave de vinhos — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo de Refrigeração	Estática
Descongelação	Automática por ciclo de compressor
Isolamento	35 mm por lado
Filtro	Carvão integrado
Termóstato	Digital
Alarme	Porta aberta
Porta	Reversível, vidro duplo anti-UV
Iluminação	LED azul
Prateleiras	6, deslizantes em madeira
Pés	Ajustáveis em aço inoxidável
Gama de Temperatura	+5 °C a +18 °C

Capacidade (Garrafas)	34
Capacidade Líquida	93 L
Capacidade Comercial	106 L
Refrigerante	R 600A
Frequência	50/60 Hz
Potência	85 W
Voltagem	230 V
Dimensões (LxPxA)	380 x 647 x 865 mm
Peso	35 kg

Aplicações Profissionais

Para o proprietário de um restaurante de cozinha de autor ou uma garrafeira que procura maximizar o espaço e a visibilidade dos seus vinhos, esta cave é a solução ideal. A sua capacidade de 34 garrafas e o design de encastre permitem uma integração discreta em balcões de bar, salas de prova ou zonas de lounge em hotéis boutique, garantindo que os clientes desfrutam sempre do vinho à temperatura certa para cada casta, otimizando o serviço e a rentabilidade por garrafa.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção compacta com 35 mm de isolamento por lado e o sistema de refrigeração estática asseguram uma estabilidade térmica superior, crucial para a longevidade dos vinhos. A porta reversível em vidro duplo anti-UV protege as garrafas da degradação luminosa, enquanto o filtro de carvão integrado previne a contaminação por odores externos. A iluminação LED azul e as seis prateleiras deslizantes em madeira combinam funcionalidade com uma apresentação sofisticada, facilitando a escolha e o acesso ao stock.

Perguntas Frequentes

Como garantir a longevidade dos vinhos nesta cave?

A refrigeração estática e a porta em vidro duplo com proteção UV, combinadas com o filtro de carvão, são fundamentais para criar um ambiente estável, livre de flutuações de temperatura e odores que possam afetar a qualidade do vinho.

Qual a manutenção necessária para esta cave de vinhos?

A descongelação automática por ciclo de compressor minimiza a necessidade de intervenção manual. Recomenda-se a limpeza regular do interior com um pano macio e húmido e a verificação periódica do filtro de carvão, substituindo-o conforme as indicações do fabricante para garantir a qualidade do ar.

Esta cave pode ser utilizada para outros tipos de bebidas?

Embora otimizada para vinhos com a sua gama de temperaturas ajustável (+5°C a +18°C), pode ser utilizada para refrigerar outras bebidas que beneficiem destas condições, como águas premium ou certas cervejas artesanais, garantindo que são servidas à temperatura ideal.

É possível alterar o sentido de abertura da porta?

Sim, a porta é reversível, permitindo adaptar o sentido de abertura às necessidades específicas do espaço e do layout do seu estabelecimento, proporcionando maior flexibilidade na instalação.

Qual a importância do filtro de carvão integrado?

O filtro de carvão é crucial para purificar o ar dentro da cave, protegendo os vinhos de odores indesejados que podem penetrar na garrafa e comprometer o seu aroma e sabor ao longo do tempo.