

# 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: 21/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto

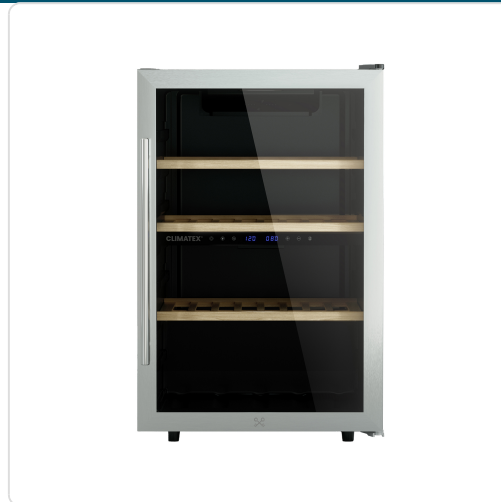


## Cave Vinoteca Profissional 62 Garrafas Duas Zonas

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2230.906	<b>Modelo:</b>	UD2230.906
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	34.1 kg	<b>Dimensões:</b>	840 x 550 x 560 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD2230.906

## FAQ

Q: Quais são as dimensões desta cave de vinho profissional? A: As dimensões desta cave de vinho profissional são 550x560x840 mm (largura x profundidade x altura), necessitando de um espaço adequado de 580x595x890 mm para a sua embalagem durante o transporte. Estas medidas são cruciais para um planeamento eficaz do espaço no seu estabelecimento HORECA., Q: Quais os requisitos de instalação elétrica para a cave de vinho? A: A cave de vinho profissional necessita de uma ligação elétrica padrão de 230 V, sendo compatível com a maioria das instalações elétricas comerciais. Aconselha-se a verificação da compatibilidade da tomada e do circuito elétrico antes da instalação para garantir um funcionamento seguro e eficiente., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza da cave de vinho com duas zonas? A: A manutenção desta cave de vinho é simples e consiste na limpeza regular das superfícies externas com um pano húmido e produtos não abrasivos. As prateleiras de madeira podem ser removidas para uma limpeza mais aprofundada, enquanto a porta de vidro com tratamento anti-UV e a iluminação LED necessitam apenas de uma limpeza suave para manter a sua eficácia e estética. Certifique-se de desligar o equipamento antes de qualquer intervenção de limpeza., Q: Quais são os benefícios das duas zonas de temperatura? A: As duas zonas de temperatura independentes permitem armazenar diferentes tipos de vinho (tintos e brancos) em condições ideais, variando de +5°C a +18°C. Esta funcionalidade assegura que cada garrafa é mantida na temperatura perfeita para consumo ou envelhecimento, maximizando a qualidade e o sabor, essencial para a satisfação do cliente em qualquer negócio Horeca ou de hotelaria., Q: Esta cave de vinho inclui sistema anti-vibração? A: Sim, esta cave de vinho profissional está equipada com um avançado sistema anti-vibração, crucial para a preservação da qualidade do vinho. Este sistema minimiza as vibrações externas, protegendo os vinhos de movimentos indesejados que poderiam prejudicar o processo de envelhecimento e a sua integridade, garantindo um serviço de excelência aos seus clientes.

<b>Importado em</b>	20/04/2026
<b>Focus Keyword</b>	cave de vinho profissional, cave de vinho duas zonas, garrafeira profissional
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	13685
<b>Alt Text Imagens</b>	Cave Vinho Duas Zonas 62 Garrafas
<b>Outros Atributos</b>	Marca: UDI
<b>Título Original</b>	Cave Vinho Duas Zonas 62 Garrafas
<b>Estado WooCommerce</b>	publish
<b>Estado Optimização</b>	published

<b>Categoria Proposta (IA)</b>	FRIO COMERCIAL > Armarios > Expositores > Vinhos
<b>Categorias Secundárias</b>	FRIO COMERCIAL > Armarios > Expositores, FRIO COMERCIAL > Armarios, FRIO COMERCIAL
<b>Upsells (SKU   Título)</b>	MS105.770.001
<b>Uso Profissional - Dicas</b>	Otimize a distribuição das garrafas pelas zonas de temperatura: utilize a zona superior para vinhos que requerem temperaturas mais elevadas (tintos de guarda) e a inferior para vinhos que exigem maior frescura (brancos, espumantes, rosés)., Aproveite a tecnologia antivibração e silenciosa para instalar o equipamento em áreas de cliente, como salas de prova ou junto à área de restauração, sem perturbar o ambiente., Realize verificações periódicas das temperaturas exibidas no controlo digital e compare com termómetros de referência para garantir a precisão e a estabilidade das condições de armazenamento., Considere a reversibilidade da porta e os pés reguláveis com rodas para maximizar a flexibilidade de layout e otimizar o espaço disponível na sala de jantar ou bar, facilitando futuras reconfigurações.
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	Sommelier e Chefe de Sala, Gestor de F&B (Food & Beverage), Diretor de Hotelaria
<b>Descrição Curta Original</b>	<p>Cave de vinho com 2 zonas de temperatura. Design elegante com porta de aço inoxidável. Ajuste de temperatura de 5°C a 18°C. Sistema termodinâmico. Porta de vidro com tratamento anti-UV. Exibição eletrônica de temperatura. Controle digital. Iluminação LED com interruptor. Tecnologia silenciosa. Sistema antivibração. Porta reversível. 2 pés reguláveis ??com rodas. 3 prateleiras de madeira</p>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<p>Dimensões: 550x560x840 mm  Volume: 138 lt  Cones 230 nr  Temperatura +5 até +18 °C  Prateleiras 3 nr  Peso Líquido: - Bruto: 34,1 - 38,4 kg  Tensão: 230 v</p> <p>Dimensões: embalagem: 580x595x890 mm</p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	EX19000757,EX19000755,EX19000758

### Uso Profissional - Casos de Uso

Restaurantes de Fine Dining e Gastronomia Portuguesa: Em restaurantes que oferecem uma carta de vinhos diversificada, esta cave permite manter vinhos tintos à temperatura de serviço ideal (16-18°C) na zona superior, enquanto os brancos e espumantes são mantidos refrigerados (6-10°C) na zona inferior, assegurando que o sommelier possa servir cada vinho no seu estado ótimo, sem comprometer a integridade de outras garrafas., Hotéis Boutique com Serviço de Quartos e Bar: Hotéis que procuram oferecer uma experiência premium aos seus hóspedes podem utilizar esta cave para armazenar uma seleção curada de vinhos para o serviço de quartos, ou como peça central no bar do hotel. A capacidade de 62 garrafas minimiza a necessidade de reabastecimento frequente, e as duas zonas de temperatura garantem a disponibilidade imediata de vinhos prontos a consumir, desde um Alvarinho fresco a um tinto do Douro encorpado., Enotecas e Wine Bars: Para enotecas ou bares de vinho que se dedicam à degustação e venda, a cave de duas zonas é crucial. Permite uma rotação eficiente do stock e a preparação de garrafas para sessões de prova, com a certeza de que cada vinho está na temperatura correta para revelar os seus aromas e sabores. A porta de vidro anti-UV e a iluminação LED valorizam a apresentação, incentivando a compra e o consumo.

### Uso Profissional - Introdução

A Cave de Vinho Profissional de Duas Zonas para 62 Garrafas é um ativo indispensável para qualquer estabelecimento HORECA e hotelaria que preze pela excelência na gestão e apresentação da sua carta de vinhos. Este equipamento permite a conservação ideal de diferentes castas, brancos, tintos e espumantes, em temperaturas distintas e controladas, garantindo que cada garrafa seja servida nas condições perfeitas para maximizar a experiência do cliente e a rentabilidade do investimento em vinhos de qualidade.

## Descricao Resumida

Cave de vinho profissional com 2 zonas de temperatura (+5°C a +18°C) e capacidade para 62 garrafas. Design em aço inox, vidro anti-UV e iluminação LED, ideal para hotelaria e restauração.

## Descricao Completa

### Cave de Vinho Duas Zonas — Principais Vantagens

Esta vinoteca profissional, com capacidade para 62 garrafas, é uma escolha primordial para estabelecimentos de restauração e hotelaria que priorizam a conservação de vinhos. Graças às suas duas zonas de temperatura independentes, é possível armazenar diversos tipos de vinho, cada um nas suas condições térmicas ideais. Assim, garante-se a máxima expressão do aroma e sabor de cada garrafa.

O design refinado, que integra uma porta em aço inoxidável e vidro com tratamento anti-UV, não só protege as garrafas da luz nociva, mas também se adapta perfeitamente a qualquer decoração interior. A iluminação de LED, ativada por interruptor, realça a sua coleção, enquanto a tecnologia silenciosa e antivibração, complementada por um sistema termodinâmico, cria um ambiente estável e tranquilo. Estes atributos são cruciais para a maturação e preservação de vinhos de excelência.

Com controlo digital e um ecrã eletrónico de temperatura, esta garrafeira oferece uma gestão precisa e intuitiva. A porta reversível e os pés ajustáveis com rodas facilitam a instalação e garantem um enquadramento perfeito no seu espaço, conferindo versatilidade operacional e um toque de elegância.

## Aplicações Profissionais

Esta vinoteca de qualidade superior é ideal para restaurantes de alta gastronomia, hotéis boutique, bares de vinho e enotecas que necessitam de uma solução robusta e esteticamente apelativa para o armazenamento de grandes quantidades de garrafas. É igualmente adequada para salas de prova, áreas de serviço exclusivas ou para completar o equipamento de cozinhas profissionais. Assegure que cada garrafa é servida à temperatura mais adequada, enriquecendo a experiência dos seus clientes.

## Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	62 Garrafas
Volume	138 litros
Zonas de Temperatura	2 (duas)
Intervalo de Temperatura	+5 °C a +18 °C
Número de Prateleiras	3, em madeira
Sistema de Refrigeração	Termodinâmico
Tensão	230 V
Dimensões (AxLxP)	840 x 550 x 560 mm

Característica	Detalhe
Dimensões da Embalagem (AxLxP)	890 x 580 x 595 mm
Peso Líquido	34,1 kg
Peso Bruto	38,4 kg
Porta	Aço inoxidável, reversível, vidro com tratamento anti-UV
Controlo de Temperatura	Digital, com exibição eletrónica
Iluminação	LED com interruptor
Funcionalidades Adicionais	Tecnologia silenciosa, sistema antivibração, 2 pés reguláveis com rodas

## Perguntas Frequentes

### **Q: Quais são os benefícios de ter duas zonas de temperatura independentes nesta cave de vinho?**

A: As duas zonas de temperatura independentes permitem armazenar diferentes tipos de vinho, como tintos, brancos e espumantes, em condições ideais e simultaneamente. Tal garante que cada garrafa seja mantida na temperatura perfeita para consumo ou envelhecimento, maximizando a qualidade do sabor e o aroma, essencial para a satisfação do cliente.

### **Q: Esta vinoteca é adequada para ser utilizada em ambientes de cozinha profissional com maior ruído?**

A: Sim, esta cave de vinho profissional integra tecnologia silenciosa e um sistema antivibração avançado. Esta funcionalidade assegura que o equipamento opera com o mínimo de ruído e perturbação para o vinho, tornando-a ideal para qualquer ambiente de restauração ou hotelaria, sem comprometer a tranquilidade do espaço.

### **Q: As prateleiras incluídas são ajustáveis para acomodar garrafas de diferentes tamanhos?**

A: A cave inclui 3 prateleiras de madeira, concebidas para acomodar garrafas de vinho de forma segura e elegante. Embora não sejam explicitamente mencionadas como ajustáveis, o seu design permite geralmente uma boa flexibilidade no posicionamento das garrafas de diversas dimensões.

### **Q: Como é que o tratamento anti-UV na porta de vidro protege os vinhos armazenados?**

A: O tratamento anti-UV na porta de vidro é crucial para proteger os vinhos de serem expostos à luz prejudicial. Esta proteção ajuda a prevenir a oxidação prematura e a degradação dos vinhos, preservando as suas características organoléticas e garantindo que cada garrafa mantenha a sua qualidade original até ser servida.

### **Q: Esta cave de vinho dispõe de alguma funcionalidade que facilite a sua instalação e deslocação?**

A: Sim, a cave de vinho profissional foi concebida a pensar na facilidade de instalação e flexibilidade. Possui uma porta reversível que permite adaptar-se a diferentes layouts de espaço e pés reguláveis com rodas, o que facilita o seu posicionamento e eventual movimentação dentro do estabelecimento, garantindo um ajuste perfeito e praticidade operacional.