

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



Hotelequip.pt

Cave de Vinhos Dupla Zona 91 Garrafas - 540x550x1238mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2230.908	Modelo:	UD2230.908
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	51.9 kg	Dimensões:	540 x 550 x 1238 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2230.908

FAQ

Q: Quais são as dimensões desta cave de vinho e o espaço necessário para a sua instalação? A: Esta cave de vinho profissional possui dimensões de 540x550x1238 mm (largura x profundidade x altura). Para uma instalação adequada, recomendamos que considere um espaço extra de pelo menos 5 cm nas laterais e na parte traseira para garantir uma ventilação ótima e acesso para manutenção. O peso líquido é de 51,9 kg e o peso bruto é de 60,9 kg, o que facilita o posicionamento., Q: Quais os requisitos de instalação elétrica e consumo de energia desta cave de vinho? A: A cave de vinho requer uma tensão de 230 V para operar. O consumo de energia é otimizado graças ao sistema termodinâmico e à iluminação LED. Não há requisitos especiais de gás ou água, tornando a instalação elétrica o único ponto a ser considerado. Recomenda-se a ligação a uma tomada com proteção adequada., Q: Como se deve realizar a manutenção e limpeza desta garrafeira profissional? A: Para manter a eficiência e higiene da sua garrafeira, a limpeza regular é fundamental. Recomenda-se limpar o interior com um pano macio e húmido, utilizando detergentes neutros. A porta de aço inoxidável deve ser limpa com produtos específicos para inox, e o vidro com tratamento anti-UV pode ser limpo com produtos para vidro. É importante verificar periodicamente as juntas da porta para garantir o isolamento adequado e a eficiência do sistema. O sistema de refrigeração termodinâmico não requer manutenção complexa., Q: Esta cave de vinho inclui acessórios ou prateleiras adicionais? A: Sim, esta cave de vinho é fornecida com 5 prateleiras de metal com acabamento em madeira, projetadas para acomodar as 91 garrafas de forma segura e elegante. Não estão incluídos acessórios adicionais, mas as prateleiras existentes são robustas e otimizadas para a capacidade da cave.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	cave de vinho dupla zona, garrafeira profissional, refrigerador de vinho
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	13687
Alt Text Imagens	Cave Vinho Duas Zonas 91 Garrafas
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Cave Vinho Duas Zonas 91 Garrafas
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	FRIO COMERCIAL > Armarios > Expositores > Vinhos
Categorias Secundárias	FRIO COMERCIAL > Armarios > Expositores, FRIO COMERCIAL > Armarios, FRIO COMERCIAL
Upsells (SKU Título)	MS105.770.001

<p>Uso Profissional - Dicas</p>	<p>Utilize sempre as duas zonas de forma estratégica: a zona superior para vinhos que requerem temperaturas mais baixas (brancos, rosés, espumantes) e a zona inferior para vinhos tintos, otimizando o consumo energético e a prontidão para o serviço., Apesar da proteção UV da porta, posicione a cave longe de fontes diretas de luz solar intensa ou calor excessivo para garantir a máxima estabilidade térmica e eficiência do compressor., Realize verificações periódicas das temperaturas indicadas no display digital e compare-as com termômetros de referência para assegurar a calibração e o desempenho ótimos, protegendo o seu stock de vinhos., Aproveite as prateleiras com acabamento em madeira para uma apresentação visualmente rica, organizando as garrafas por tipo, região ou ano, facilitando a escolha ao cliente e ao staff.</p>
<p>Uso Profissional - Perfis</p>	<p>Sommelier e Chefe de Sala, Gestor de F&B e Diretor de Hotel, Proprietário de Wine Bar/Garrafeira</p>
<p>Descrição Curta Original</p>	<p><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. Pés ajustáveis. 5 prateleiras de metal com acabamento em madeira</p></p>
<p>Descrição Original (1/2)</p>	<p><p>Dimensões: 540x550x1238 mm
 Volume: 204 lt
 Cones 230 nr
 Temperatura +5 até +18 °C
 Prateleiras 5 nr
 Peso Líquido: - Bruto: 51,9 - 60,9 kg
 Tensão: 230 v</p> <p>Dimensões: embalagem: 580x595x1270 mm</p></p>
<p>Cross-sells (SKU Título)</p>	<p>EX19000755,EX19000756,EX19000757,EX19000758</p>
<p>Uso Profissional - Casos de Uso</p>	<p>Restaurantes de Fine Dining e Hotéis de Luxo: Nestes ambientes, a cave de vinho é crucial para sustentar uma carta diversificada. A dupla zona permite que o sommelier apresente um tinto encorpado à temperatura ambiente da cave (16-18°C) e um branco fresco ou espumante (5-8°C) diretamente da mesma unidade, garantindo a prontidão para o serviço sem comprometer a qualidade ou a temperatura ideal de cada tipo de vinho., Wine Bars e Garrafeira Especializadas: Para estabelecimentos focados na degustação e venda de vinhos, a visibilidade e a conservação são primordiais. Esta cave, com o seu design elegante e iluminação LED, funciona como um expositor apelativo, ao mesmo tempo que protege o investimento em stock contra flutuações de temperatura e luz UV, essenciais para a longevidade e valorização de vinhos de guarda e referências mais delicadas., Serviço de Banquetes e Eventos em Hotéis: Em contextos de eventos, onde a gestão de bebidas é dinâmica e exigente, a capacidade para 91 garrafas e a flexibilidade das duas zonas de temperatura permitem aos gestores de F&B pré-condicionar grandes volumes de vinho para diferentes momentos do evento — desde o aperitivo com espumantes à refeição com tintos e brancos — assegurando um fluxo de serviço eficiente e consistente, mesmo sob pressão.</p>

Uso Profissional - Introdução

A Cave de Vinho Dupla Zona com capacidade para 91 garrafas é um equipamento fundamental para qualquer estabelecimento Horeca que valorize a excelência na apresentação e conservação da sua carta de vinhos. Concebida para otimizar a gestão de stock e a experiência do cliente, permite manter tintos, brancos e espumantes nas suas temperaturas ideais de serviço e guarda, assegurando a integridade organoléptica de cada garrafa e elevando o prestígio do seu serviço de vinhos.

Descricao Resumida

Cave de vinho profissional com dupla zona de temperatura para 91 garrafas. Design elegante em inox, vidro anti-UV e controlo digital.

Descricao Completa

Cave de Vinhos— Principais Vantagens

Concebida para estabelecimentos de restauração e hotelaria, esta garrafeira profissional destaca-se pela sua capacidade de preservar vinhos em condições ideais. O seu sistema de duas zonas de temperatura independentes permite armazenar diferentes tipos de vinho, desde os 5°C aos 18°C, assegurando que cada garrafa desenvolva plenamente o seu perfil de sabor e aroma.

O design sóbrio e moderno, com porta em aço inoxidável e vidro com tratamento anti-UV, não só protege o conteúdo contra a degradação luminosa, como também acrescenta um toque de elegância a qualquer espaço. O mecanismo antivibração e a operação silenciosa garantem que os vinhos repousem sem perturbações, fator crucial para a sua maturação e conservação a longo prazo.

A gestão precisa é garantida pela iluminação LED interna com interruptor e pela visualização eletrónica de temperatura com controlo digital. As 5 prateleiras metálicas, com acabamento em madeira, organizam as 91 garrafas de forma prática e apelativa, otimizando tanto o espaço quanto a acessibilidade ao produto.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeito para restaurantes de alta gastronomia, hotéis com serviço de bar e restauração, garrafeiras especializadas e bares de vinho que pretendem oferecer uma seleção diversificada e perfeitamente conservada aos seus clientes. A vasta capacidade para 91 garrafas e as duas zonas de temperatura ajustáveis tornam-na ideal para estabelecimentos com um volume médio a elevado de consumo de vinho, permitindo a conservação simultânea de tintos, brancos e

espumantes, sempre em ótimas condições de serviço.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	540x550x1238 mm
Volume	204 Litros
Capacidade Garrafas	91 unidades
Temperaturas	+5°C a +18°C
Número de Prateleiras	5 (metal com acabamento em madeira)
Peso Líquido	51,9 kg
Peso Bruto	60,9 kg
Tensão	230 V
Dimensões Embalagem (LxPxA)	580x595x1270 mm

Perguntas Frequentes

P: Qual a capacidade desta garrafeira de vinho?

R: Esta garrafeira permite armazenar até 91 garrafas, representando uma solução ideal para estabelecimentos que necessitam de uma considerável capacidade de stock, garantindo sempre espaço para as suas referências mais importantes.

P: É possível manter diferentes tipos de vinho em temperaturas distintas, simultaneamente?

R: Sim, a cave dispõe de duas zonas de temperatura independentes, que podem ser ajustadas entre +5°C e +18°C. Esta funcionalidade permite a conservação ideal de vinhos tintos, brancos e espumantes em simultâneo, assegurando que cada um é servido à temperatura perfeita.

P: A porta de vidro oferece proteção contra a luz para os vinhos?

R: Absolutamente. A porta de vidro está equipada com um tratamento anti-UV de alta eficácia, protegendo os seus vinhos dos efeitos prejudiciais da luz exterior. Tal característica é crucial para manter a qualidade e o envelhecimento correto de cada garrafa.

P: Quais são as dimensões desta cave de vinho e o espaço necessário para a instalação?

R: Esta cave de vinho profissional possui dimensões de 540x550x1238 mm (largura x profundidade x altura). Para uma instalação adequada, recomendamos que seja considerado um espaço extra de pelo menos 5 cm nas laterais e na parte traseira, de forma a garantir uma ventilação ótima e facilitar o acesso para manutenção.

P: Como se deve realizar a manutenção e limpeza desta garrafeira profissional?

R: Para manter a eficiência e a higiene da sua garrafeira, a limpeza regular é fundamental. Recomenda-se limpar o interior com um pano macio e húmido, utilizando detergentes neutros. A porta de aço inoxidável e o vidro anti-UV devem ser limpos com produtos específicos, e as juntas da porta verificadas periodicamente para assegurar um isolamento adequado.