

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt  
Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 10/06/2026

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

## Cave de Vinhos Profissional Duas Zonas 312L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2829.614	<b>Modelo:</b>	UD2829.614
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	595 x 677 x 1390 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD2829.614
<b>Marca</b>	UDEX

### Descricao Resumida

Cave de vinhos profissional com 312L, dupla porta inox. Duas zonas de temperatura independentes (5-10°C e 10-18°C) e iluminação LED.

## Descricao Completa

### Cave de Vinhos Profissional — Principais Vantagens

Este conservador de vinhos de 312 litros foi concebido para estabelecimentos de restauração e hotelaria que procuram uma solução de conservação de elevada qualidade para a sua gama de vinhos. Com duas zonas de temperatura personalizáveis, é possível armazenar diversos tipos de vinhos nas suas condições ideais de serviço, assegurando que cada garrafa desenvolva plenamente os seus aromas e sabores, para deleite dos seus clientes.

A tecnologia de refrigeração ventilada garante uma distribuição consistente do frio no interior, o que previne flutuações térmicas que poderiam comprometer a integridade do vinho. Adicionalmente, a porta em aço inoxidável, com um puxador robusto e iluminação LED interior, valoriza a apresentação das garrafas e confere um toque de elegância e durabilidade ao ambiente do seu espaço.

Para um controlo preciso e maior segurança, o aparelho possui um display eletrónico e uma fechadura integrada. Destaca-se também pela sua eficiência energética, com um consumo de apenas 0,87 kWh/24h, o que contribui significativamente para a redução dos custos operacionais no seu negócio.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para restaurantes de elevado padrão, hotéis de luxo, bares de vinhos especializados e garrafeiras que exigem excelência na conservação e exposição dos seus vinhos. A sua capacidade para 110 garrafas e as duas zonas de temperatura tornam-no versátil para gerir uma seleção diversificada, desde vinhos tintos que requerem temperaturas mais elevadas até brancos e espumantes que necessitam de um arrefecimento mais intenso.

É uma mais-valia em ambientes comerciais de grande afluência, onde a manutenção da temperatura de serviço do vinho é fundamental para uma experiência gastronómica superior. O design sofisticado e a construção robusta permitem uma integração harmoniosa em espaços profissionais de prestígio, elevando a imagem do seu estabelecimento.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões (LxPxA)	595x677x1390 mm
Capacidade de Garrafas	110 (55 + 55)
Volume	312 Litros
Zona de Temperatura 1	5°C a 10°C
Zona de Temperatura 2	10°C a 18°C
Número de Prateleiras	9,5 (9 completas + 1 meia)
Consumo de Energia	0,87 kWh/24h
Tensão	230 V
Cor	Preta
Material Porta/Puxador	Aço Inoxidável
Refrigeração	Ventilada
Iluminação	LED interior
Controlo	Display eletrónico
Segurança	Fechadura

## Perguntas Frequentes

---

**Q: Quais são as dimensões exatas desta cave de vinho e qual o espaço necessário para a sua instalação?**

A: Esta cave de vinho possui dimensões de 595mm (largura) x 677mm (profundidade) x 1390mm (altura). Recomenda-se prever um espaço adicional de alguns centímetros em cada lado e na parte traseira para garantir uma ventilação adequada e facilitar a instalação e manutenção do equipamento.

**Q: Quais são os requisitos elétricos para o funcionamento desta cave de vinho?**

A: Esta cave de vinho requer uma tensão de 230 V. Certifique-se de que a instalação elétrica do seu estabelecimento de restauração é compatível com estes requisitos para um funcionamento seguro e eficiente do equipamento.

**Q: Como se deve realizar a limpeza e manutenção periódica desta cave de vinho para garantir a sua durabilidade?**

A: Para a limpeza externa, utilize um pano macio e detergente neutro. No interior, limpe com um pano húmido e seque bem. Recomenda-se a limpeza regular dos condensadores e a verificação das borrachas das portas para manter a eficiência frigorífica e prolongar a vida útil do equipamento.

**Q: Este equipamento inclui refrigeração ventilada e iluminação LED?**

A: Sim, esta cave de vinho está equipada com sistema de refrigeração ventilada, que assegura uma distribuição homogênea da temperatura. Além disso, possui iluminação interior LED, que proporciona visibilidade e realça a exposição dos vinhos sem emitir calor prejudicial.

**Q: Qual a vantagem de ter duas zonas de temperatura?**

A: As duas zonas de temperatura permitem armazenar simultaneamente diferentes tipos de vinho, como brancos e tintos, nas suas condições ideais. Isto garante que cada vinho seja servido à temperatura perfeita, otimizando a experiência do cliente.