

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

| | | | |
|---------------|------------|-------------------|---------------------|
| SKU: | UD2829.614 | Modelo: | UD2829.614 |
| Marca: | UDEX | EAN: | N/D |
| | | Dimensões: | 595 x 677 x 1390 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|------------|
| Modelo | UD2829.614 |
| Marca | 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.