

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Garrafeira Profissional 404L com 3 Zonas de Temperatura Independentes

Informacoes do Produto

SKU:	UD2829.618	Modelo:	UD2829.618
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	595 x 677 x 1762 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2829.618

Descricao Resumida

Garrafeira profissional de 404L com 3 zonas de temperatura independentes, refrigeração ventilada e iluminação LED, ideal para estabelecimentos comerciais.

Descricao Completa

Garrafeira Profissional — Principais Vantagens

Concebida especificamente para estabelecimentos de restauração e hotelaria, este armário expositor de vinhos de 404 litros apresenta uma solução de armazenamento de vinho de excelência. Este equipamento distingue-se por dispor de três zonas de temperatura distintas, permitindo uma conservação meticulosa de diversas variedades de vinho, desde os mais robustos tintos aos delicados brancos e espumantes, assegurando que cada garrafa atinja o seu potencial máximo de degustação.

O seu sistema de refrigeração ventilada garante uma distribuição consistente do frio, erradicando flutuações de temperatura que poderiam comprometer a qualidade intrínseca do seu vinho. Com um design sofisticado que inclui porta e puxador em aço inoxidável e iluminação interior LED, este expositor de vinhos torna-se um ponto focal apelativo em qualquer ambiente profissional, protegendo simultaneamente o conteúdo precioso da nociva luz UV. Além disso, o seu display eletrónico e a fechadura integrada proporcionam controlo preciso e segurança acrescida, tornando-a a escolha ideal para comércios que primam pela excelência na conservação e apresentação das suas valiosas coleções de vinho.

Aplicações Profissionais

Este armário de vinhos é perfeitamente adequado para restaurantes de alta cozinha, hotéis de luxo, bares de vinhos e estabelecimentos de restauração com elevado volume de clientes. A generosa capacidade de 404 litros e as suas 3 zonas de temperatura autónomas permitem gerir uma vasta seleção vínica, desde garrafas prontas a servir até àquelas que requerem um envelhecimento controlado e meticuloso.

Funcionando como um elegante elemento expositor, este equipamento é ideal para espaços onde a visibilidade da carta de vinhos é um fator crucial, convidando os clientes a explorar a oferta disponível. A sua construção robusta e as avançadas funcionalidades garantem um desempenho fiável mesmo nos ambientes comerciais mais exigentes.

Características Técnicas

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

Dimensões (LxPxA)	595x677x1762 mm
Capacidade de Garrafas	44+45+44 unidades
Volume	404 Litros
Zonas de Temperatura	3 zonas independentes
Gama de Temperaturas	(+5°C/+18°C), (+5°C/+10°C), (+10°C/+18°C)
Prateleiras	5+5+3,5 unidades
Consumo de Energia	0,91 kWh/24h
Tensão	230 V
Refrigeração	Ventilada
Iluminação	Interior LED
Controlo	Display eletrónico
Segurança	Com fechadura

Perguntas Frequentes

Esta cave de vinhos é adequada para que tipo de garrafas?

As prateleiras foram concebidas para acomodar uma variedade de tamanhos de garrafas de vinho padrão, garantindo a sua estabilidade e um acesso fácil. A capacidade total é de 133 garrafas, distribuídas pelas três zonas de armazenamento.

Como funcionam as três zonas de temperatura?

Este equipamento possui três compartimentos com controlo de temperatura independente, permitindo-lhe definir diferentes gamas. Deste modo, é possível conservar simultaneamente vinhos tintos, brancos e espumantes nas suas temperaturas ideais de serviço e armazenamento.

Qual o consumo de energia deste equipamento?

O consumo energético é de 0,91 kWh/24h, o que indica uma operação eficiente para um equipamento da sua capacidade. Esta eficiência contribuirá para a redução dos custos operacionais no seu estabelecimento comercial.

Este armário expositor de vinhos é fácil de instalar?

Este modelo é uma unidade autónoma que requer apenas uma ligação elétrica de 230 V. A sua instalação é simples, mas é crucial garantir um posicionamento que permita ventilação adequada ao redor da unidade para otimizar o desempenho.

Quais os benefícios de ter iluminação LED e controlo eletrónico?

A iluminação interior LED realça a apresentação dos vinhos, tornando-os mais apelativos para os

clientes, enquanto a proteção UV salvaguarda a qualidade. O display eletrónico e a fechadura oferecem controlo preciso da temperatura e segurança para o seu inventário, garantindo a tranquilidade do gestor.