

# 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 Vinho Profissional Duas Zonas – 56 Garrafas

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2829.935	<b>Modelo:</b>	UD2829.935
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	82 kg	<b>Dimensões:</b>	595 x 690 x 1200 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD2829.935

## FAQ

Q: Quais as dimensões da cave de vinho e o espaço necessário para instalação? A: A cave de vinho possui dimensões externas de 595x690x1200 mm. Para a instalação, é crucial considerar um espaço adicional para permitir a ventilação adequada e a abertura total da porta, evitando obstruções., Q: Quais os requisitos elétricos para o funcionamento desta cave de vinho? A: Esta cave de vinho opera com uma tensão de 230 V e uma potência de 115 W. Recomenda-se a ligação a uma tomada elétrica com ligação à terra e que cumpra as normas de segurança elétricas vigentes., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza da cave de vinho para garantir o seu bom funcionamento? A: A limpeza regular do interior e exterior da cave de vinho deve ser feita com um pano macio e detergente neutro. A descongelação é automática, mas é importante verificar e limpar o filtro de carbono-ativo periodicamente para assegurar a qualidade do ar no interior., Q: Que tipos de garrafas de vinho podem ser armazenadas e qual a capacidade máxima? A: Esta cave de vinho foi projetada para armazenar até 56 garrafas, adaptando-se a diversos formatos comuns de garrafas de vinho. As prateleiras deslizantes permitem um acesso fácil e seguro às garrafas., Q: Quais são as características da porta de vidro e o que a torna ideal para a conservação do vinho? A: A porta de vidro inclui um filtro de carbono-ativo que protege o vinho da luz UV e infravermelha, sem comprometer a visibilidade. É reversível, possui fechadura e chave, garantindo a segurança e a conservação ideal dos vinhos.

<b>Importado em</b>	20/04/2026
<b>Focus Keyword</b>	cave de vinho profissional, expositor de vinhos, cave vinho duas zonas
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	14495
<b>Alt Text Imagens</b>	Cave Vinho Udcw120g2tb (+2,+12 /+12,+20 °C)
<b>Outros Atributos</b>	Marca: UDI
<b>Título Original</b>	Cave Vinho Udcw120g2tb (+2,+12 /+12,+20 °C)
<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>	<p>Respeite o limite de carga para garantir a circulação de ar forçado entre as garrafas, evitando pontos de calor indesejados., Configure a zona superior para vinhos brancos/espumantes e a inferior para tintos, aproveitando a tendência natural de estratificação térmica do equipamento., Realize a limpeza periódica do filtro de carvão ativo para prevenir a acumulação de odores que podem contaminar a cortiça a longo prazo., Mantenha a cave afastada de fontes de vibração ou calor direto, como fornos ou máquinas de gelo, para maximizar a eficiência energética de 0.65 kWh/24h.</p>
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	<p>Sommeliers e Escanções de hotelaria de luxo, Gestores de F&amp;B em unidades hoteleiras, Proprietários de Wine Bars e Garrafeiras gourmet</p>
<b>Descrição Curta Original</b>	<p>&lt;p&gt;Cave de vinho fabricada em chapa pintada a preto com tratamento anti-corrosão e interior ABS.&lt;br /&gt; Prateleiras deslizantes em forma de Z.&lt;br /&gt; Refrigeração ventilada duas zonas de temperatura.&lt;br /&gt; Porta de vidro com fechadura e chave, reversível, sem moldura.&lt;br /&gt; Com filtro de carbono-ativo, baixa emissão de infra-vermelhos e ultravioleta que passa através do vidro sem minimizar a quantidade de luz para o interior.&lt;br /&gt; Termostato eletrônico.&lt;br /&gt; Descongelamento automático&lt;br /&gt; Iluminação LED&lt;/p&gt; </p>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<p>&lt;p&gt;Dimensões: externas 595x690x1200 mm&lt;br /&gt; Dimensões: embalagem: 645x770x1425 mm&lt;br /&gt; Capacidade de Garrafas 56 nr&lt;br /&gt; Prateleiras (LxP)mm 4-452x535+1-452x380 nr&lt;br /&gt; Volume: 270 Lt&lt;br /&gt; Temperatura +2/+12 - +12/+20 °C&lt;br /&gt; Classe climática - 4&lt;br /&gt; Humidade relativa 65%&lt;br /&gt; Gás refrigerante: - R600A&lt;br /&gt; Consumo energia 0,65 kwh/24h&lt;br /&gt; Potência: 115 W&lt;br /&gt; Nivel de Ruído 43 dB&lt;br /&gt; Intensidade luminosa 4000 K&lt;br /&gt; Tensão: 230 V&lt;/p&gt; &lt;p&gt;Peso Líquido: - Bruto: 82-87 kg&lt;/p&gt; </p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	<p>HRC2F750E,HRCB4F750E,HRCB2F750E</p>
<b>Uso Profissional - Casos de Uso</b>	<p>Serviço de Vinho a Copo em Wine Bars: Utilização da zona superior (+2°C a +12°C) para manter brancos e espumantes em temperatura de serviço imediato, enquanto a zona inferior preserva tintos complexos, otimizando o fluxo de trabalho durante o 'rush' do serviço., Suporte de Sala em Restaurantes Fine Dining: Instalação estratégica junto à zona de pass para acesso rápido do Sommelier às referências da carta rotativa, garantindo que a abertura de garrafas premium ocorre sem choque térmico., Zonas de Degustação em Garrafeiras Especializadas: Exposição de referências selecionadas com iluminação LED de 4000K, permitindo que o cliente visualize o rótulo sem comprometer a temperatura de conservação necessária para a venda imediata.</p>

## Uso Profissional - Introdução

A cave de vinho profissional de duas zonas é um equipamento de frio comercial crítico para a gestão rigorosa de garrafeiras em ambientes HORECA, permitindo o controlo simultâneo de diferentes perfis térmicos. Com capacidade para 56 garrafas, esta unidade assegura a estabilidade molecular do vinho através de um sistema de refrigeração ventilada e proteção UV, garantindo que o serviço ao cliente final mantém as propriedades organoléticas pretendidas pelo produtor.

## Descricao Resumida

Cave de vinho profissional com duas zonas térmicas e capacidade para 56 garrafas, ideal para hotelaria e restauração. Inclui proteção UV e LED.

## Descricao Completa

### cave de vinho profissional — Cave de Vinho Duas Zonas — Principais Vantagens

Este armário refrigerado é a resposta perfeita para restaurantes e estabelecimentos hoteleiros que procuram uma solução de topo para a preservação das suas garrafas. Com duas zonas de arrefecimento autónomas, consegue manter simultaneamente vinhos tintos e brancos nas suas condições ótimas de serviço e armazenamento, superando as expectativas dos sommeliers mais exigentes.

A sua conceção robusta, com acabamento em chapa preta e tratamento anticorrosão, assegura não só uma longa durabilidade, como também uma integração estética harmoniosa em qualquer espaço. A porta de vidro, equipada com um eficaz filtro UV, garante que os seus vinhos permaneçam protegidos da luz solar, enquanto o eficiente sistema de refrigeração ventilada mantém uma temperatura estável em todo o compartimento.

### Aplicações Profissionais

Esta arca expositora é particularmente indicada para restaurantes requintados, hotéis de luxo, bares de vinhos e garrafeiras especializadas, que necessitam de um equipamento fiável e elegante para a conservação e apresentação à clientela. A sua capacidade para 56 garrafas, aliada à flexibilidade das duas zonas de temperatura, torna-a imprescindível para quem gere uma ementa de vinhos diversificada e com grande volume de serviço.

Ideal para gestores de restauração que priorizam a funcionalidade, a segurança e uma apresentação sofisticada para os seus consumidores, realçando o valor da sua seleção de vinhos.

## Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (LxPxA)	595x690x1200 mm
Capacidade de Garrafas	56 unidades
Volume Líquido	270 Litros
Prateleiras	4 (452x535mm) + 1 (452x380mm) deslizantes
Temperaturas	+2°C a +12°C e +12°C a +20°C (duas zonas)
Classe Climática	4
Humidade Relativa	65%
Gás Refrigerante	R600A
Consumo de Energia	0.65 kWh/24h
Potência	115 W
Nível de Ruído	43 dB
Intensidade Luminosa	4000 K
Tensão	230 V
Peso Líquido	82 kg

## Perguntas Frequentes

### Qual a principal vantagem de ter duas zonas de temperatura nesta cave de vinho?

A principal vantagem desta cave de vinho é a sua capacidade de armazenar diferentes tipos de vinho, como tintos e brancos, nas temperaturas ideais de serviço e conservação, tudo no mesmo equipamento, oferecendo grande versatilidade.

### Onde é mais indicada a instalação desta cave de vinho?

É ideal para restaurantes, hotéis, bares e garrafeiras que necessitam de um equipamento profissional e fiável, com uma boa capacidade de exposição para a sua seleção de vinhos, garantindo a sua preservação.

### Como funciona o sistema de proteção contra UV na porta de vidro?

A porta de vidro desta arca possui um filtro de carbono-ativo que, juntamente com a baixa emissão de infra-vermelhos e ultravioleta, protege os vinhos da exposição direta à luz sem comprometer a

visibilidade do interior.

**Que tipos de garrafas de vinho podem ser armazenadas e qual a capacidade máxima?**

Esta cave de vinho foi concebida para alojar até 56 garrafas, adaptando-se a diversos formatos comuns. As suas prateleiras deslizantes facilitam o acesso e a segura arrumação dos vinhos.

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

Esta cave de vinho funciona com uma tensão de 230 V e uma potência de 115 W. É aconselhável ligar o equipamento a uma tomada elétrica com ligação à terra que cumpra todas as normas de segurança em vigor.