

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Cave de Vinho Climatizada Duas Zonas – 104 Garrafas

Informacoes do Produto

SKU:	UD2829.938	Modelo:	UD2829.938
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	95 kg	Dimensões:	595 x 690 x 1600 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2829.938

FAQ

Q: Quais são as dimensões desta cave de vinho e o espaço necessário para a sua instalação? A: A cave de vinho possui dimensões externas de 595x690x1600 mm (largura x profundidade x altura). É importante considerar um espaço adicional para a ventilação adequada do equipamento e para a abertura da porta, especialmente se esta for reversível., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para esta cave de vinho? A: Esta cave de vinho opera com uma tensão de 230 V. Requer apenas uma tomada elétrica padrão e não necessita de instalações especiais de gás ou água. Recomenda-se a ligação a um circuito elétrico dedicado para garantir o funcionamento ideal., Q: Como devo proceder para a limpeza e manutenção desta cave de vinho? A: A limpeza interna e externa da cave de vinho deve ser feita regularmente com um pano macio e detergente neutro. É fundamental desligar o equipamento antes de qualquer limpeza. O filtro de carbono ativo deve ser verificado e substituído periodicamente para garantir a qualidade do ar no interior., Q: Quais são os benefícios das duas zonas de temperatura e do filtro de carbono-ativo? A: As duas zonas de temperatura permitem armazenar diferentes tipos de vinho (tintos, brancos, espumantes) às suas temperaturas ideais de conservação (+2/+12°C e +12/+20°C), potencializando a sua qualidade. O filtro de carbono-ativo purifica o ar, protegendo os vinhos de odores indesejados, enquanto que a baixa emissão de infra-vermelhos e ultravioleta protege o vinho da degradação causada pela luz.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Cave de Vinho Profissional, Expositor de Vinhos, Cave Climatizada Duas Zonas

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

14499

Alt Text Imagens

Cave Vinho Udcw160g2tb(+2,+12/+12, +20°C)

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Cave Vinho Udcw160g2tb(+2,+12/+12, +20°C)

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)

MS100.770.036,MS100.770.040,MS100.770.037

<p>Uso Profissional - Dicas</p>	<p>Respeite a separação de temperaturas configurando a zona inferior para tintos de guarda (+16°C a +18°C) e a superior para brancos de consumo rápido (+8°C a +10°C) para otimizar a eficiência termodinâmica., Verifique mensalmente o filtro de carvão ativo para assegurar a purificação do ar interno e evitar a contaminação de rolhas por odores externos em cozinhas abertas., Evite a sobrecarga das prateleiras além da capacidade nominal para permitir que a refrigeração ventilada circule uniformemente entre todas as garrafas., Utilize a fechadura integrada para controlo de perdas e gestão de stock de garrafas de elevado valor unitário em turnos noturnos.</p>
<p>Uso Profissional - Perfis</p>	<p>Sommeliers e Escanções de unidades hoteleiras, Diretores de Food & Beverage (F&B), Proprietários de Restaurantes e Wine Bars com serviço especializado</p>
<p>Descrição Curta Original</p>	<p><p>Cave de vinho fabricada em chapa pintada a preto com tratamento anti-corrosão e interior ABS.
 Prateleiras metálicas deslizantes em forma de "Z".
 Refrigeração ventilada, duas zonas de temperatura e ventilador axial
 Porta de vidro com fechadura e chave, reversível, sem moldura.
 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.
 Termostato eletrónico.
 Descongelação automática
 Iluminação LED: 2 verticais + 2 horizontais</p></p>
<p>Descrição Original (1/2)</p>	<p><p>Dimensões: externas 595x690x1600 mm
 Dimensões: embalagem: 645x770x1785 mm
 Capacidade de Garrafas 104 nr
 Prateleiras (LxP)/mm 8-452x535 + 1-452x380 nr
 Volume:neto/bruto 371/382 L
 Temperatura +2/+12 - +12/+20 °C
 Classe climática - 4
 Humidade relativa % -
 Gás refrigerante: - R600A
 Consumo energia 0,49 kwh/24h
 Potência: 130 W
 Nivel de Ruído 46 dB
 Intensidade luminosa - K
 Tensão: 230 V
 Peso Líquido: - Bruto: Kg 89-95kg</p></p>
<p>Cross-sells (SKU Título)</p>	<p>HRBMG9004E,HRCB4F750E,HRCB2F750E</p>
<p>Uso Profissional - Casos de Uso</p>	<p>Serviço de Copo em Wine Bars: Utilização da zona superior (+2/+12°C) para manter brancos, espumantes e rosés prontos a servir, enquanto a zona inferior estabiliza os tintos, garantindo a temperatura de consumo imediata e evitando tempos de espera do cliente., Gestão de Carta de Vinhos em Restaurantes Fine Dining: Organização de referências premium através das prateleiras deslizantes em Z, facilitando o inventário rápido e o acesso ergonómico durante picos de serviço, sem comprometer a estabilidade térmica das restantes garrafas., Exposição Estratégica em Lobbies de Hotel: Posicionamento do equipamento em áreas de visibilidade direta para o hóspede, utilizando a iluminação LED e o design sem moldura para promover o upselling de referências nacionais e internacionais de forma elegante e segura.</p>

Uso Profissional - Introdução

A cave de vinho profissional UDCW160G2TB é uma solução de alta performance para a gestão de stocks vitivinícolas em ambientes HORECA de elevada rotação, oferecendo um controlo térmico rigoroso através de duas zonas independentes para a preservação simultânea de brancos e tintos. Com capacidade para 104 garrafas e tecnologia de proteção contra raios UV e vibrações, este equipamento garante a integridade organolética dos vinhos, transformando a conservação num elemento estratégico de valorização do serviço de sala.

Descricao Resumida

Cave de vinho profissional com duas zonas de temperatura independentes, capacidade para 104 garrafas e porta de vidro com proteção UV. Ideal para hotelaria e restauração.

Descricao Completa

Cave de Vinho Profissional — Principais Vantagens

Equipamento de refrigeração concebido para a conservação ideal de vinhos em estabelecimentos de restauração e hotelaria. A sua estrutura robusta em chapa pintada a preto, com tratamento anticorrosão e interior em ABS, assegura durabilidade e higiene, características fundamentais em ambientes de uso intensivo. A dupla zona de temperatura, regulável entre $+2/+12^{\circ}\text{C}$ e $+12/+20^{\circ}\text{C}$, permite armazenar diferentes tipos de vinho, cada um à sua temperatura perfeita de serviço ou envelhecimento.

Este armário de vinhos profissional apresenta prateleiras metálicas deslizantes em forma de Z, facilitando o acesso e a organização de até 104 garrafas. A refrigeração ventilada garante uma distribuição uniforme do frio, enquanto o ventilador axial otimiza a circulação interna do ar. A porta de vidro, reversível e sem moldura, oferece não só segurança através da fechadura integrada, mas também uma apresentação elegante, complementada pela iluminação LED que realça a coleção sem comprometer a qualidade.

Com um filtro de carbono-ativo, e baixa emissão de infravermelhos e ultravioleta, conservador de vinhos protege os seus produtos contra fatores externos prejudiciais. A descongelação automática minimiza a necessidade de manutenção, garantindo um funcionamento contínuo e eficiente, crucial para a operação de qualquer negócio com foco em restauração ou hotelaria.

Aplicações Profissionais

Unidade perfeita para restaurantes, hotéis de luxo, bares de vinhos e enotecas que exigem a mais alta qualidade na conservação e exposição dos seus vinhos. A generosa capacidade para 104 garrafas torna-o ideal para estabelecimentos com uma extensa carta de vinhos, que beneficiam da flexibilidade das duas zonas de temperatura para servir tintos e brancos nas condições ideais. A sua estética moderna e funcionalidade cuidada tornam-no um complemento valioso para áreas de bar, salas de jantar ou receções, onde a apresentação é tão importante quanto a qualidade do produto.

Características Técnicas

Dimensões Externas (LxPxA)	595x690x1600 mm
Dimensões da Embalagem (LxPxA)	645x770x1785 mm
Capacidade de Garrafas	104 garrafas
Prateleiras (LxP)	8 x (452x535 mm) + 1 x (452x380 mm) deslizantes
Volume Líquido/Bruto	371 L / 382 L
Temperatura	Zona 1: +2/+12 °C; Zona 2: +12/+20 °C
Classe Climática	4
Gás Refrigerante	R600A
Consumo de Energia	0,49 kWh/24h
Potência	130 W
Nível de Ruído	46 dB
Tensão	230 V
Peso Líquido/Bruto	89-95 kg

Perguntas Frequentes

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

A: A cave de vinho possui dimensões externas de 595x690x1600 mm (largura x profundidade x altura). É importante considerar um espaço adicional para uma ventilação adequada do equipamento e para a abertura da porta, especialmente se esta for reversível.

Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para esta cave de vinho?

A: Esta cave de vinho opera com uma tensão de 230 V. Requer apenas uma tomada elétrica padrão e não necessita de instalações especiais de gás ou água. Recomenda-se a ligação a um circuito elétrico dedicado para garantir o funcionamento ideal do aparelho.

Q: Como devo proceder para a limpeza e manutenção desta cave de vinho?

A: A limpeza interna e externa da cave de vinho deve ser feita regularmente com um pano macio e detergente neutro. É fundamental desligar o equipamento antes de qualquer limpeza. O filtro de carbono ativo deve ser verificado e substituído periodicamente para garantir a qualidade do ar no interior do armário.

Q: Quais são os benefícios das duas zonas de temperatura e do filtro de carbono-ativo?

A: As duas zonas de temperatura permitem armazenar simultaneamente vinhos tintos e brancos às suas temperaturas ideais de conservação (+2/+12°C e +12/+20°C), potencializando a sua qualidade ao máximo. O filtro de carbono-ativo purifica o ar, protegendo os vinhos de odores indesejados, enquanto a baixa emissão de infravermelhos e ultravioleta protege o vinho da degradação causada pela luz.

Q: Esta cave de vinho é eficiente energeticamente?

A: Com um consumo de apenas 0,49 kWh/24h e um termostato eletrónico de alta precisão, esta cave foi concebida para operar com elevada eficiência energética, contribuindo para a redução dos custos operacionais no seu negócio.