

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cave de Vinho Dupla Zona 116 Garrafas - 180cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2829.940	Modelo:	2829.940
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	595 x 690 x 1800 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2829.940

Descricao Resumida

Cave de vinho de dupla zona com capacidade para 116 garrafas. Design elegante em preto com porta de vidro, ideal para conservação profissional.

Descricao Completa

Armário Enológico – Principais Vantagens

Este expositor de vinhos foi concebido para atender às exigências de estabelecimentos de restauração e hotelaria que procuram uma solução de armazenamento de excelência. Com duas zonas de temperatura independentes, garante condições ideais para diferentes tipos de néctar, desde vinhos tintos a brancos e espumantes, preservando as suas qualidades organolépticas. A iluminação LED realça o seu produto e o filtro de carbono-ativo assegura um ambiente livre de odores indesejáveis.

A estrutura robusta em chapa preta com tratamento anti-corrosão, aliada a um interior em ABS, oferece durabilidade e facilidade de manutenção. As prateleiras deslizantes em forma de Z facilitam o acesso e a organização das garrafas, enquanto a porta de vidro reversível com fechadura proporciona segurança e flexibilidade de instalação. Descongelação automática e baixo consumo energético contribuem para a eficiência operacional do seu negócio.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, bares de vinhos, hotéis e garrafeiras que necessitam de apresentar e conservar uma vasta seleção de vinhos nas condições perfeitas. O seu design elegante e o desempenho fiável tornam-no uma adição valiosa para qualquer espaço que preze a qualidade e a apresentação dos seus vinhos.

É também uma excelente escolha para espaços de degustação, onde a temperatura controlada é crucial para a experiência do cliente, e para estabelecimentos de catering que oferecem serviços premium. A versatilidade das duas zonas térmicas permite adaptar o armazenamento às necessidades específicas de cada evento ou cliente.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões externas (mm)	595x690x1800
Dimensões embalagem (mm)	650x770x1980

Característica	Valor
Capacidade de Garrafas (nr)	116
Prateleiras (nr) (LxP mm)	9-452x535 + 1 452x380
Volume (lt)	434
Temperatura (°C)	+2/+12 - +12/+20
Classe climática	4
Humidade relativa (%)	65
Gás refrigerante	R600A
Consumo energia (kWh/24h)	0,5
Potência (W)	130
Nível de Ruído (dB)	44
Intensidade luminosa (K)	4000
Tensão (V)	230
Peso Líquido - Bruto (Kg)	111-119

Perguntas Frequentes

1. Como funciona o sistema de dupla zona de temperatura?

Este modelo dispõe de dois compartimentos distintos, cada um com controlo térmico independente. Isto permite armazenar diferentes categorias de vinhos, como tintos a temperaturas mais elevadas e brancos ou espumantes a temperaturas mais baixas, tudo no mesmo equipamento.

2. As prateleiras são ajustáveis ou removíveis?

As prateleiras em forma de Z são deslizantes, facilitando a colocação e remoção das garrafas, e a sua disposição otimiza o espaço, garantindo uma arrumação eficiente. Embora não sejam totalmente ajustáveis em altura, permitem um acesso prático a cada garrafa.

3. É necessário algum tipo de manutenção especial para o filtro de carbono-ativo?

O filtro de carbono-ativo é essencial para purificar o ar e proteger os vinhos de odores indesejados. Recomenda-se a sua substituição periódica, geralmente a cada 6 a 12 meses, dependendo do uso e ambiente, para assegurar a máxima eficácia.

4. A porta de vidro oferece proteção contra raios UV?

Sim, a porta de vidro desta cave de vinhos possui baixa emissão de infravermelhos e ultravioleta.

Esta característica minimiza a exposição dos vinhos à luz prejudicial, protegendo-os do envelhecimento prematuro e da perda de qualidade, sem comprometer a visibilidade do interior.

5. Este expositor é adequado para uso encastrado ou requer ventilação?

Para garantir o funcionamento ideal e a longevidade do equipamento, é crucial que a cave tenha ventilação adequada. A grelha inferior da ventilação é opaca e integrada no design, mas é importante seguir as instruções de instalação para evitar sobreaquecimento e assegurar a eficiência da refrigeração.