

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cave de Vinho Dupla Temperatura 180 Garrafas Classe S

Informacoes do Produto

SKU:	UD2095.788	Modelo:	2095.788
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	1000 x 685 x 1810 cm

Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2095.788

Descricao Resumida

Cave de vinho profissional com 3 zonas de temperatura e capacidade para 180 garrafas, ideal para hotelaria e restauração, com vidro triplo para exposição.

Descricao Completa

Cave de Vinho Profissional — Cave de Vinho - Principais Vantagens

Este expositor profissional foi concebido para o armazenamento ideal de vinhos, garantindo a conservação das suas características. Com três faces em vidro e iluminação interior, os vinhos são apresentados de forma elegante, convidando à contemplação e escolha. A sua dupla temperatura

regulável permite armazenar diferentes tipos de vinho nas condições perfeitas, desde os tintos mais encorpados aos brancos mais frescos, preservando aromas e sabores. A refrigeração ventilada e o degelo automático contribuem para a eficácia e longevidade do equipamento, reduzindo a necessidade de manutenção manual. É a solução perfeita para estabelecimentos que valorizam a apresentação e a qualidade das suas seleções de vinho.

Aplicações Profissionais

O armário climatizado para vinhos é indispensável em restaurantes, bares de hotel, garrafeiras e outros espaços ligados à restauração e hotelaria. A sua capacidade de 180 garrafas e as três zonas de temperatura controladas tornam-no versátil para qualquer ementa. A visibilidade assegurada pelo design de vidro triplo transforma a exposição de vinhos num ponto de atração para os clientes, promovendo vendas e elevando a percepção de qualidade do seu estabelecimento. O design robusto, com acabamentos em alumínio anodizado, e as grelhas de ventilação garantem a durabilidade e a estética em ambientes profissionais exigentes.

Características Técnicas

Dimensões (mm)	1000x685x1810
Capacidade (nr/75cl)	180
Volume (Litros)	680
Temperatura (°C)	+5/+9/+18
Refrigeração	Ventilada
Descongelação	Automática
Grelhas (nr/mm)	3 (450x929)
Peso Líquido - Bruto (kg)	160/176
Potência (W)	650
Tensão (V)	230
Gás refrigerante	R134A

Perguntas Frequentes

Quais as vantagens de uma cave de vinho com dupla temperatura?

Uma cave de vinho com dupla temperatura permite armazenar diferentes tipos de vinho (tintos, brancos, espumantes) nas suas temperaturas ideais, preservando a qualidade e potencializando a

degustação. É fundamental para estabelecimentos que oferecem uma vasta seleção de vinhos.

Como funciona o sistema de refrigeração ventilada?

A refrigeração ventilada assegura uma distribuição homogénea da temperatura em todo o interior do expositor, garantindo que todas as garrafas ficam à temperatura desejada. Isto evita flutuações e pontos quentes ou frios, críticos para a conservação do vinho.

A iluminação interior é prejudicial aos vinhos?

Não, a iluminação interior de uma cave de vinho profissional é projetada com LEDs de baixa emissão de calor e UV, minimizando a exposição prejudicial à luz. Serve apenas para exibição atrativa dos vinhos sem comprometer a sua integridade.

Este modelo requer instalação especializada?

Normalmente, caves de vinho como esta requerem apenas uma ligação elétrica standard. Contudo, é sempre recomendável a consulta de um técnico qualificado para garantir a instalação correta e o funcionamento otimizado do equipamento, especialmente em ambientes comerciais.

Com que frequência é necessário fazer a manutenção?

Devido ao sistema de degelo automático, a manutenção diária é mínima. Recomenda-se uma limpeza regular do exterior e verificar as grelhas de ventilação, e uma revisão técnica anual para garantir o bom funcionamento e prolongar a vida útil do equipamento.