

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Dispensador de Vinho Profissional 4 Garrafas Inox

Informacoes do Produto

SKU:	UD2829.962	Modelo:	UD2829.962
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	40 kg	Dimensões:	650 x 325 x 670 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2829.962

FAQ	Q: Quais são as dimensões exteriores deste dispensador de vinho? A: As dimensões exteriores do dispensador são 650x325x670 mm (largura x profundidade x altura), necessitando de um espaço adequado no seu estabelecimento HORECA., Q: Que tipos de instalação elétrica e gás são necessários para o funcionamento? A: Este equipamento requer uma ligação elétrica de 230 V. O sistema de conservação utiliza azoto (E941), necessitando de uma bomba externa de 950ml, que não está incluída., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza do dispensador? A: O dispensador possui um compressor silencioso com descongelação automática, simplificando a sua manutenção. Recomenda-se a limpeza regular das superfícies em aço inoxidável com produtos adequados para garantir a higiene e a durabilidade do equipamento., Q: Os dispensadores para cada garrafa possuem regulação de temperatura independente? A: Sim, o dispensador tem um regulador de temperatura eletrónico com compartimentos separados, permitindo ajustar a temperatura entre +4°C e +18°C individualmente para cada garrafa, ideal para diferentes tipos de vinho.
Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Dispensador de Vinho Profissional, Dispensador de Vinho 4 Garrafas, Dispensador de Vinho Inox
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	14523
Alt Text Imagens	Dispensador Vinho 4 Garrafas Udsommelier4 Inox
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Dispensador Vinho 4 Garrafas Udsommelier4 Inox
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)	UD2930.809,EX19068481,MS105.770.001
Uso Profissional - Dicas	Verifique regularmente a pressão do cilindro de azoto para garantir a total purga do oxigénio e a longevidade máxima do vinho., Aproveite a regulação eletrónica independente para dedicar dois slots a brancos/espumantes (4-8°C) e dois a tintos estruturados (16-18°C)., Realize a limpeza diária dos bicos dispensadores com água morna para evitar a cristalização de açúcares e manter a higiene do circuito., Forme a equipa de sala para utilizar a dose predefinida de 75ml como padrão de custo, evitando o excesso de serviço manual.

Uso Profissional - Perfis	Sommeliers e Responsáveis de Garrafeira, Diretores de Food & Beverage (F&B), Proprietários de Wine Bars e Enotecas
Descrição Curta Original	Dispensador de vinho digital, com capacidade 4 garrafas, construído em aço inox. Sistema de conservação com entrada de azoto (E941), bomba não inluída (950ml) e aspiração do vinho. Dispensador digital para cada garrafa, dose predefinida de 75ml Regulador de temperatura eletrônico com compartimentos separados. Compressor silencioso com descongelação automática. Equipado com 6 pés. Iluminação LED: 4
Descrição Original (1/2)	Dimensões: externas 650x325x670 mm Dimensões: embalagem: 715x390x755 mm Cones 230 nr Conservação do vinho /semanas 3/4 nr Temperatura +4/+18 °C Classe climática - 3 Gás refrigerante: - R600A Consumo energia 0,36 kw/24h Potência: 95 W Tensão: 230 V Peso Líquido: - Bruto: 40/43 kg
Cross-sells (SKU Título)	HRC2F750E,HRCB2F750E,HRCB4F750H
Uso Profissional - Casos de Uso	Wine Bars e Salas de Prova: Utilizado para oferecer uma rotação de vinhos de gama alta a copo, onde a precisão de 75ml garante a margem de lucro por dose e o sistema de refrigeração independente mantém brancos e tintos nas respetivas temperaturas de serviço ideais., Restaurantes de Fine Dining: Integrado no balcão de apoio ou zona de sommelier para agilizar o serviço de harmonizações durante o menu de degustação, permitindo que a equipa sirva vinhos complexos sem a necessidade de abrir garrafas novas para cada cliente., Lobbies de Hotelaria de Luxo: Implementado como um ponto de serviço self-service assistido ou de balcão, proporcionando aos hóspedes uma experiência de degustação premium a qualquer hora, com a segurança da fechadura integrada para controlo de inventário.
Uso Profissional - Introdução	O dispensador de vinho profissional de 4 garrafas em aço inoxidável é uma ferramenta essencial para a gestão eficiente do serviço de vinho a copo, permitindo o controlo rigoroso de porções e a preservação das propriedades organolépticas através de um sistema avançado de azoto (E941). Concebido para o setor HORECA, este equipamento elimina o desperdício por oxidação e assegura que referências premium possam ser servidas com a mesma frescura até 4 semanas após a abertura, otimizando a rentabilidade da garrafeira.
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Doseador de vinho profissional em aço inox, com capacidade para 4 garrafas e controlo individual de temperatura entre +4°C e +18°C.

Descricao Completa

Dispensador de Vinho — Principais Vantagens

Este dispensador de vinho em aço inoxidável, com capacidade para quatro garrafas, foi meticulosamente concebido para estabelecimentos de restauração e hotelaria que ambicionam excelência na conservação e no serviço de vinhos. A sua estrutura robusta e o sistema de arrefecimento avançado garantem que cada garrafa é mantida à temperatura ideal, entre +4°C e +18°C, assegurando uma experiência de degustação superior para os seus clientes mais exigentes. O sistema de conservação com injeção de azoto (E941) permite prolongar substancialmente a vida útil do vinho após a abertura, mantendo as suas propriedades organolépticas por 3 a 4 semanas. Este equipamento é, assim, uma solução eficaz para minimizar o desperdício, otimizando a rentabilidade do seu negócio ao mesmo tempo que oferece um serviço de alta distinção.

A facilidade de operação é garantida pelo doseador digital individual para cada garrafa, que permite doses predefinidas de 75ml para uma gestão precisa do serviço. Com um regulador de temperatura eletrónico e compartimentos isolados, cada rótulo pode ser servido à sua temperatura ideal, independentemente dos restantes, o que é perfeito para uma carta de vinhos diversificada e sofisticada.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é ideal para restaurantes de alta gastronomia, bares requintados, hotéis de luxo e salas de prova de vinhos que procuram elevar a experiência do cliente. A sua capacidade para quatro garrafas possibilita uma seleção variada, adequando-se a estabelecimentos com um volume de consumo de vinho moderado a elevado. É a solução perfeita para servir vinhos a copo sem comprometer a frescura e a qualidade, otimizando o serviço e contribuindo para a satisfação plena da clientela.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (AxLxP)	650 x 325 x 670 mm

Característica	Detalhe
Dimensões de Embalagem (AxLxP)	715 x 390 x 755 mm
Capacidade	4 garrafas
Conservação do Vinho	3-4 semanas
Intervalo de Temperatura	+4°C a +18°C
Classe Climática	3
Gás Refrigerante	R600A
Consumo de Energia	0,36 kWh/24h
Potência	95 W
Tensão	230 V
Peso Líquido	40 kg
Peso Bruto	43 kg
Material	Aço inoxidável
Sistema de Conservação	Azoto (E941) e aspiração do vinho (Bomba não incluída, 950ml)
Outras Características	Chave e fechadura, compressor silencioso com descongelação automática, 6 pés ajustáveis, iluminação LED

Perguntas Frequentes

Q: Quais são as dimensões exteriores deste doseador de vinho? A: As dimensões exteriores do dispensador são 650x325x670 mm (largura x profundidade x altura), o que o torna uma opção compacta e funcional para o seu estabelecimento.

Q: Que tipo de ligação elétrica é necessária para o funcionamento? A: Este equipamento requer uma ligação elétrica de 230 V, standard em cozinhas profissionais, garantindo uma instalação simples e eficiente.

Q: Como funciona o sistema de conservação com azoto? A: O sistema de conservação utiliza azoto (E941) e aspiração do vinho para proteger o líquido da oxidação, permitindo manter as propriedades do vinho intactas por 3 a 4 semanas após a abertura. A bomba de azoto é um acessório que precisa ser adquirido separadamente, com uma capacidade recomendada de 950ml.

Q: Este equipamento permite o ajuste individual da temperatura para cada garrafa? A: Sim, o dispensador está equipado com um regulador de temperatura eletrónico e compartimentos separados, permitindo ajustar individualmente a temperatura de cada garrafa entre +4°C e +18°C, para servir cada vinho nas suas condições ideais.

Q: O dispensador é de fácil manutenção e limpeza? A: Sim, o compressor silencioso com descongelação automática simplifica a manutenção diária. Recomenda-se a limpeza regular das superfícies em aço inoxidável com produtos adequados para garantir a higiene e a durabilidade do equipamento.