

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 Digital 6 Garrafas Inox — 845x641 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2829.964	Modelo:	UD2829.964
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	51 kg	Dimensões:	845 x 380 x 641 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2829.964

FAQ

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para o dispensador de vinho? A: O dispensador de vinho digital de 6 garrafas possui dimensões externas de 845x380x641 mm (largura x profundidade x altura), necessitando de espaço adicional para ventilação adequada e acesso para manutenção., Q: Como é feita a instalação e quais os requisitos elétricos e de gás? A: Este dispensador requer uma ligação elétrica de 230 V e tem uma potência de 100 W. Não necessita de ligação a gás, mas utiliza entrada de azoto (E941) para conservação do vinho; a bomba de azoto não está incluída., Q: Quais os procedimentos de manutenção e limpeza recomendados? A: A limpeza regular das superfícies em aço inoxidável com um pano macio e detergente neutro é recomendada. O equipamento possui descongelação automática, simplificando a manutenção. Consulte o manual para instruções detalhadas de limpeza e manutenção do sistema interno., Q: Quais acessórios vêm incluídos ou são compatíveis? A: O dispensador inclui 6 pés ajustáveis, fechadura e chave para segurança, e iluminação LED interna. A bomba de azoto externa (para o sistema de conservação com E941) não está incluída e deve ser adquirida separadamente.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Dispensador de Vinho Digital, Conservação de vinho profissional, Dispensador 6 garrafas

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

14525

Alt Text Imagens

Dispensador Vinho 6 Garrafas Udsommelier6 Inox

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Dispensador Vinho 6 Garrafas Udsommelier6 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)

HRC6F750H,HRC6F750HM,UD2187.201

Uso Profissional - Dicas	Calibre as doses de acordo com a ficha técnica de cada vinho para garantir que a margem de lucro por garrafa é rigorosamente cumprida., Realize a limpeza periódica dos bicos dispensadores com água morna para evitar a cristalização de açúcares e garantir a higiene microbiológica do sistema., Certifique-se de que o cilindro de azoto (E941) está corretamente regulado para evitar variações na pressão de extração e manter a proteção contra a oxidação., Utilize os compartimentos separados para agrupar vinhos com temperaturas de serviço semelhantes, como brancos jovens a 8°C e tintos de corpo médio a 16°C.
Uso Profissional - Perfis	Escanhões e Sommeliers, Diretores de Food & Beverage (F&B), Proprietários de Bares de Vinho e Garrafeiras Gourmet
Descrição Curta Original	Dispensador de vinho digital, com capacidade 6 garrafas, construído em aço inox. Equipado com chave e fechadura. 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 845x380x641 mm Dimensões: embalagem: 910x440x800 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: 100 W Tensão: 230 V Peso Líquido: - Bruto: 51/55 kg
Cross-sells (SKU Título)	HRBMG9008E,HRBMG9004E,HRC2F750E
Uso Profissional - Casos de Uso	Wine Bars e Enotecas de Alta Rotação: Utilizado para oferecer provas verticais ou degustações de vinhos de reserva sem a necessidade de abrir garrafas completas para cada cliente. O controlo preciso da porção de 75ml garante a consistência do food cost e permite uma gestão rigorosa do inventário em tempo real., Serviço de Banquetes e Executive Lounges: Implementado em zonas de self-service assistido ou balcões de serviço rápido para agilizar o fluxo de trabalho durante picos de procura. A tecnologia de refrigeração por compressor silencioso mantém a temperatura de serviço ideal para brancos e tintos em compartimentos separados, elevando o padrão de hospitalidade., Restaurantes de Fine Dining: Integrado na operação de sala para facilitar o wine pairing sugerido pelo Escanção, permitindo que vinhos exclusivos acompanhem pratos específicos. A iluminação LED e o acabamento em inox funcionam como um expositor premium que incentiva o upselling e a curiosidade do cliente final.

Uso Profissional - Introdução

O Dispensador de Vinho Digital de 6 Garrafas é uma ferramenta estratégica para a gestão de bar e restauração, permitindo a comercialização de vinhos premium a copo com garantia de frescura absoluta até 4 semanas. Através de um sistema de atmosfera controlada com gás inerte e regulação térmica digital independente, o equipamento elimina o desperdício por oxidação e assegura que cada dose servida mantém o perfil organoléptico original, otimizando a rentabilidade de referências de valor elevado.

Instalação

De Chão

Largura (mm)

600–1000 mm

Descricao Resumida

Dispensador de vinho digital profissional para 6 garrafas, em aço inoxidável, com 845x641 mm. Conserva o vinho até 4 semanas com temperatura e porção controladas, ideal para hotelaria.

Descricao Completa

Dispensador de Vinho — Principais Vantagens

Este inovador sistema de distribuição de vinho foi concebido especificamente para unidades de restauração, hotelaria e estabelecimentos similares, oferecendo uma solução inteligente para a conservação e o serviço de vinhos. Com capacidade para seis garrafas, a unidade garante que cada seleção é servida na sua temperatura ideal, salvaguardando as suas características organolépticas por um período de até quatro semanas. A sua equipa beneficiará de um controlo de porção impecável, com doses predefinidas de 75 ml, e compartimentos com regulação de temperatura eletrónica independente, possibilitando a oferta simultânea de diversos tipos de vinho aos seus clientes mais exigentes.

A estrutura robusta em aço inoxidável, aliada a um sistema de compressor silencioso com descongelação automática, confere a este equipamento uma durabilidade excecional e uma fiabilidade de operação contínua. A integração de gás inerte (azoto, E941) no mecanismo de conservação, elimina as preocupações com a oxidação, proporcionando uma experiência de degustação superior e minimizando o desperdício, o que se traduz em maior rentabilidade para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Este distribuidor de vinho é uma ferramenta indispensável para bares de vinho que pretendem disponibilizar uma vasta seleção de referências sem comprometer a qualidade, restaurantes que procuram elevar a experiência do cliente através de um serviço de vinho de excelência, e unidades hoteleiras que desejam inovar na sua proposta de bebidas. Garante a conservação ideal do vinho e um controlo rigoroso sobre as porções servidas, tornando-o perfeito para qualquer estabelecimento que ambicione primar pela qualidade e gestão de custos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (LxPxA)	845 x 380 x 641 mm
Dimensões da Embalagem (LxPxA)	910 x 440 x 800 mm
Capacidade de Garrafas	6
Conservação do Vinho	3-4 semanas
Gama de Temperatura	+4°C a +18°C
Classe Climática	3
Gás Refrigerante	R600A
Consumo de Energia	0,36 kW/24h
Potência	100 W
Tensão	230 V
Peso Líquido	51 kg
Peso Bruto	55 kg
Material	Aço Inoxidável
Sistema de Conservação	Gás Azoto (E941), aspiração do vinho
Controlo de Temperatura	Eletrónico, compartimentos separados
Sistema de Refrigeração	Compressor silencioso com descongelação automática
Outras Características	Chave e fechadura, 6 pés ajustáveis, iluminação LED

Perguntas Frequentes

P: Quais as dimensões e o espaço necessário para o dispensador de vinho?

R: O distribuidor de vinho digital de seis garrafas apresenta dimensões externas de 845x380x641 mm (largura x profundidade x altura). É fundamental considerar espaço adicional para uma ventilação adequada e facilitar as operações de manutenção.

P: Como é feita a instalação e quais os requisitos elétricos e de gás?

R: Este equipamento requer uma ligação elétrica de 230 V e tem uma potência de 100 W. Embora integre um sistema de conservação com gás azoto (E941), a bomba de azoto não está incluída e deve ser adquirida separadamente, não necessitando de ligação direta à rede de gás.

P: Quais os procedimentos de manutenção e limpeza recomendados?

R: Para garantir o bom funcionamento e a longevidade do aparelho, recomenda-se a limpeza regular das superfícies em aço inoxidável com um pano macio e um detergente neutro. O sistema de descongelação é automático, simplificando a manutenção, mas para instruções detalhadas de limpeza dos componentes internos, deve consultar o manual do utilizador.

P: Quais acessórios vêm incluídos ou são compatíveis?

R: O dispensador inclui de série seis pés ajustáveis para estabilidade, bem como fechadura e chave para maior segurança do stock. A iluminação LED interna realça a apresentação dos vinhos, contudo, a bomba de azoto externa, essencial para o sistema de conservação com E941, não faz parte do pacote e requer aquisição à parte.

P: É possível manter diferentes tipos de vinho a temperaturas variadas?

R: Sim, a tecnologia incorporada permite um controlo eletrónico de temperatura com compartimentos separados. Esta funcionalidade permite ajustar a temperatura individualmente para cada tipo de vinho, garantindo que brancos, tintos ou rosés sejam servidos nas condições ideais para cada casta e preferência.