

# Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 04/07/2026

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

## Dispensador de Vinho Profissional 4 Garrafas Inox

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	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 &gt; Armarios &gt; Expositores &gt; Vinhos

**Categorias Secundárias**

FRIO COMERCIAL &gt; Armarios &gt; Expositores, FRIO COMERCIAL &gt; 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.

<b>Uso Profissional - Perfis</b>	Sommeliers e Responsáveis de Garrafeira, Diretores de Food & Beverage (F&B), Proprietários de Wine Bars e Enotecas
<b>Descrição Curta Original</b>	<p>Dispensador de vinho digital, com capacidade 4 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</p>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<p>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</p> <p>Peso Líquido: - Bruto: 40/43 kg</p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	HRC2F750E,HRCB2F750E,HRCB4F750H
<b>Uso Profissional - Casos de Uso</b>	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.
<b>Uso Profissional - Introdução</b>	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.

## 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.