

# 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: 18/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Dispensador de Vinho Inox Profissional 4 Garrafas

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2829.962	<b>Modelo:</b>	DISPENSADOR VINHO 4 GARRAFAS UDSOMMELIER4 INOX
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	DISPENSADOR VINHO 4 GARRAFAS UDSOMMELIER4 INOX

### Descricao Resumida

Dispensador de vinho digital em aço inox, com capacidade para 4 garrafas. Permite conservação por 3-4 semanas e controlo individual de temperatura entre +4°C e +18°C.

## Descricao Completa

### Dispensador de Vinho Profissional — Principais Vantagens

Este dispensador de vinho em aço inoxidável, com capacidade para quatro garrafas, foi concebido para estabelecimentos HORECA e hotelaria que procuram excelência na conservação e serviço de vinho. A sua estrutura robusta e o sistema de refrigeração avançado asseguram que cada garrafa é mantida na temperatura ideal, entre +4°C e +18°C, garantindo uma experiência de degustação perfeita para os seus clientes.

O sistema de conservação com entrada de azoto (E941) permite prolongar significativamente a vida útil do vinho após a abertura, mantendo as suas propriedades organolépticas por 3 a 4 semanas. Este equipamento é, por isso, uma solução eficiente para evitar o desperdício e maximizar a rentabilidade, ao mesmo tempo que oferece um serviço de alta qualidade.

A facilidade de uso é assegurada pelo dispensador digital individual para cada garrafa, permitindo doses predefinidas de 75ml para uma gestão precisa do serviço. Com um regulador de temperatura eletrónico e compartimentos separados, cada vinho pode ser servido na sua temperatura ideal, independentemente dos restantes, ideal para uma variada carta de vinhos.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, bares, hotéis e salas de prova que desejam oferecer uma experiência de vinho de alta qualidade. A sua capacidade para quatro garrafas permite uma seleção diversificada, adequando-se a estabelecimentos com um volume moderado a elevado de consumo de vinho. Perfeito para servir vinhos a copo sem comprometer a sua frescura e qualidade, otimizando o serviço e a satisfação do cliente.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (AxLxP)	650 x 325 x 670 mm
Dimensões de Embalagem (AxLxP)	715 x 390 x 755 mm

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